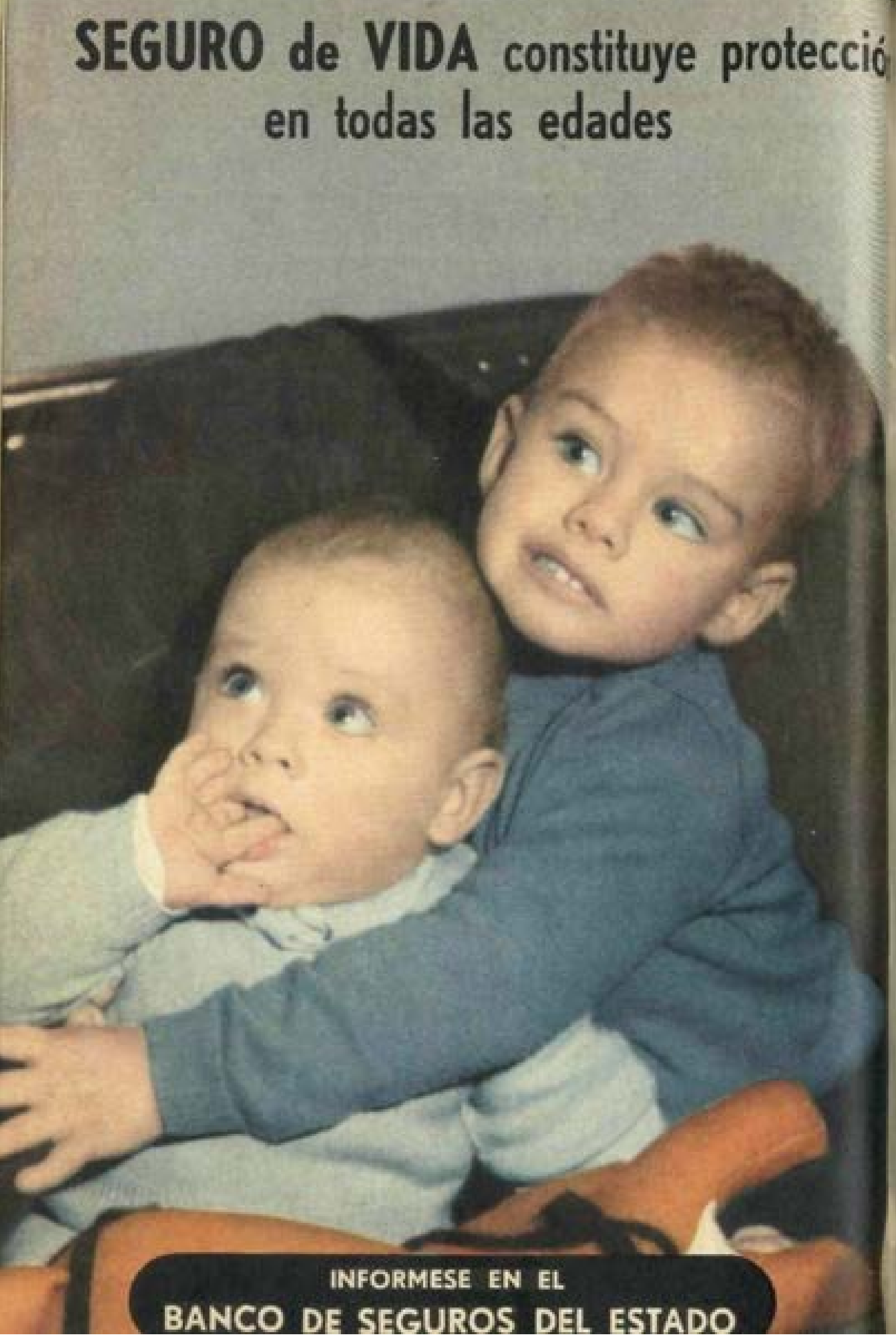

SEGURO de VIDA constituye protecció
en todas las edades
INFORMESE EN EL
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la *riqueza agropecuaria de la República.*

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

E D I C I O N

60.000 Ejemplares
Distribución gratuita

M O N T E V I D E O - U R U G U A Y

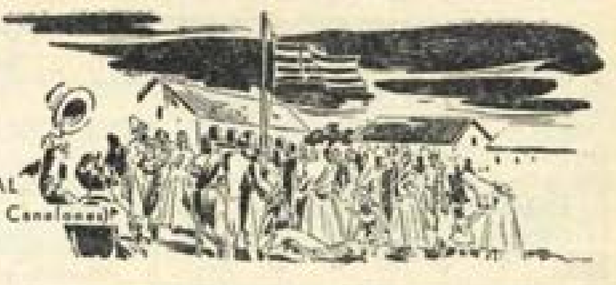
AÑO XLVIII - 1961



La mejor garantía
de su Cajero es
Una póliza
Caución de
Fidelidad.
Sección "Cauciones"
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Casa Central: AVDA. AGRACIADA Y MERCEDES
SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS.

ENERO

1er. MES - 31 DIAS





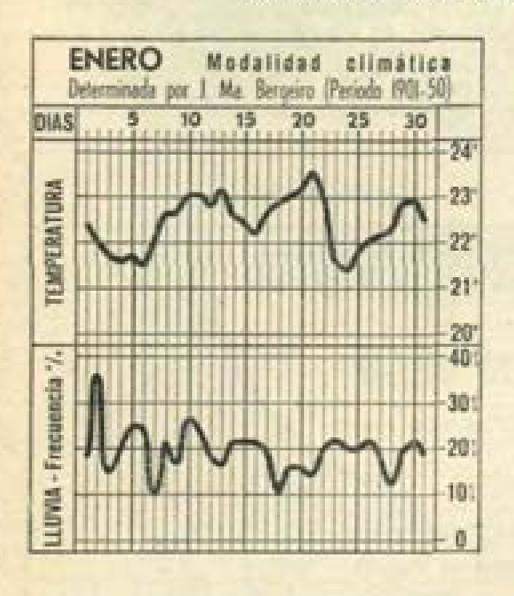
BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE 1829

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	5.34	20.02	Ll.	AÑO NUEVO. Enarbolamiento de la bandera
2 L.	5.35	20.02		Nace Isidoro de María - 1815. [nacional - 1829.
3 M.	5.36	20.02		
4 M.	5.36	20.03		Muere Carlos F. Saez - 1901.
5 J.	5.37	20.03		
6 V.	5.38	20.03		DIA DE LOS NIÑOS
7 S.	5.39	20.03		
8 D.	5.40	20.03		
9 L.	5.41	20.03		Nace Julio Herrera y Reissig - 1875.
10 M.	5.41	20.03	M.	Batalla de Guayabo - 1815.
11 M.	5.42	20.03		
12 J.	5.44	20.02		
13 V.	5.45	20.02		Muere Fructuoso Rivera - 1854.
14 S.	5.46	20.02		
15 D.	5.47	20.01		
16 L.	5.47	20.01	N.	
17 M.	5.48	20.01		Nace Florencio Sánchez - 1875.
18 M.	5.49	20.01		
19 J.	5.50	20.00		
20 V.	5.51	20.00		Muere Maciel - 1807. — Inv. Portuguesa - 1817.
21 S.	5.52	20.00		
22 D.	5.53	19.59		Fundación de Colonia - 1680.
23 L.	5.54	19.59	C.	
24 M.	5.55	19.58		
25 M.	5.56	19.58		
26 J.	5.57	19.57		
27 V.	5.58	19.57		
28 S.	5.59	19.56		
29 D.	6.00	19.55		
30 L.	6.01	19.54		
31 M.	6.03	19.54	Ll.	

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al comienzo; por los días 6 al 7; dudoso alrededor del 10 al 11; en proximidad del 15; alrededor del 23 y al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascensos sucesivos luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Fechas ambiguas de viento impetuoso. — Alrededor del día 10.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	25.2	24.0	24.0	23.0	23.0
Humedad relativa %	58	64	63	66	68
Total de lluvia M/m.	90	85	80	70	75

Zona Norte: Artigas, Salto, Paysandú, Rivera, Tacuarembó. **Zona Noroeste:** Cerro Largo, Treinta y Tres. **Zona Central:** Río Negro, Soriano, Durazno, Flores, Florida. **Zona Platense:** Colonia, San José, Canelones Montevideo. **Zona Oceánica:** Lavalleja, Rocha y Maldonado.

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	9.13	15.58	22.43	9.35	16.01	22.27
Marte	19.58	0.42	5.36	18.41	23.25	4.09
Júpiter	5.56	13.07	20.18	5.15	12.26	19.37
Saturno	6.19	13.30	20.41	5.36	12.42	19.48

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). **Meridiano**, es el arco superior que pasando por el observador va de Norte a Sur.

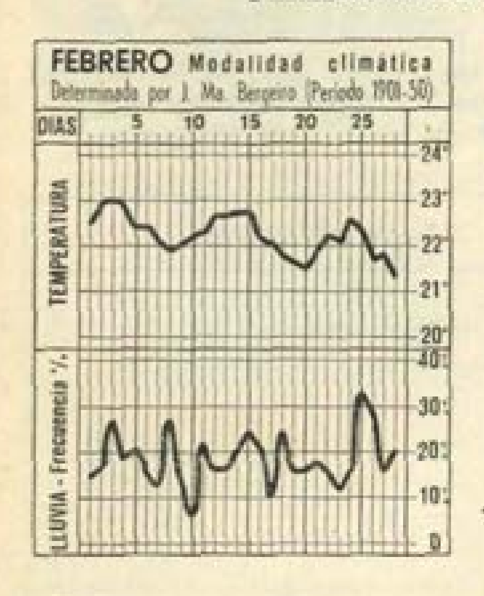
FEBRERO

2do. MES - 28 DIAS



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	6.04	19.53		
2 J.	6.05	19.53		Solís pisa tierras uruguayas - 1516.
3 V.	6.06	19.52		Invasiones inglesas - Cae Montevideo - 1807.
4 S.	6.07	19.51		
5 D.	6.08	19.50		
6 L.	6.09	19.49		
7 M.	6.10	19.48		
8 M.	6.11	19.47	M. ☽	
9 J.	6.12	19.46		
10 V.	6.13	19.45		
11 S.	6.14	19.44		
12 D.	6.15	19.43		Carnaval Nace Pedro Visca - 1840.
13 L.	6.16	19.42		Carnaval
14 M.	6.17	19.41		Carnaval
15 M.	6.18	19.40	N. ●	Artigas se une a los revolucionarios - 1811.
16 J.	6.19	19.39		Comienza la Guerra Grande - 1843.
17 V.	6.20	19.38		
18 S.	6.21	19.37		
19 D.	6.22	19.36		Muere Horacio Quiroga - 1937.
20 L.	6.23	19.35		Batalla de Ituzaingó - 1827.
21 M.	6.24	19.33		
22 M.	6.25	19.32	C. ☾	
23 J.	6.26	19.31		Artigas en el 2º sitio de Montevideo - 1813.
24 V.	6.26	19.30		
25 S.	6.27	19.29		
26 D.	6.28	19.28		Artigas entra en Montevideo - 1815.
27 L.	6.29	19.26		
28 M.	6.30	19.25		GRITO DE ASENCIO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al principio; por el 7 al 8; entre el 12 al 15 probable varios días; alrededor del 24 al 26. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación por el 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente, ascensos intercalados.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Al comienzo de mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	24.5	23.7	23.7	22.7	22.5
Humedad relativa %	64	68	66	67	68
Total de lluvia M/m.	100	90	80	70	85

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	9.58	15.58	21.58	10.00	15.48	21.36
Marte	17.20	22.04	2.48	16.27	21.11	1.55
Júpiter	4.24	11.35	18.46	3.48	10.54	18.00
Saturno	4.38	11.44	18.50	3.49	10.55	18.01

Cálculos de: J. Ma. B.

MARZO

3er. MES - 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

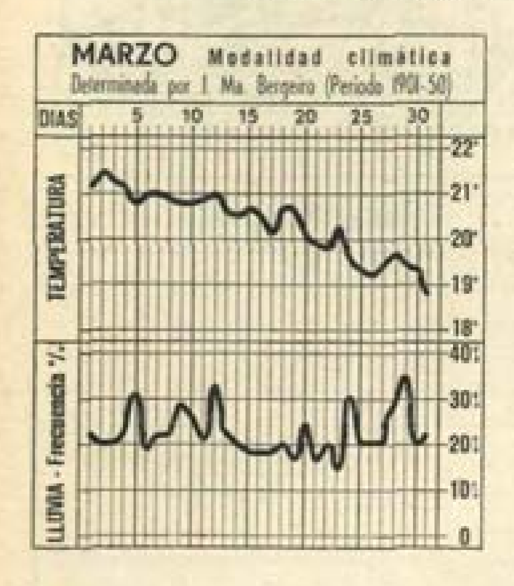
26 DE MARZO DE 1815



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	6.32	19.22		
2 J.	6.33	19.21	Ll. ◯	
3 V.	6.34	19.20		
4 S.	6.34	19.18		
5 D.	6.35	19.17		
6 L.	6.36	19.16		
7 M.	6.37	19.14		
8 M.	6.38	19.13		
9 J.	6.39	19.12		
10 V.	6.40	19.10	M. ☽	
11 S.	6.41	19.09		
12 D.	6.42	19.08		
13 L.	6.42	19.06		
14 M.	6.43	19.05		Viana es gobernador de Montevideo - 1751.
15 M.	6.44	19.04		
16 J.	6.45	19.02	N. ●	
17 V.	6.46	19.00		
18 S.	6.47	18.59		Muere Julio Herrera y Reissig - 1910.
19 D.	6.47	18.57		Nace José Pedro Varela - 1845.
20 L.	6.48	18.56		
21 M.	6.49	18.55		OTOÑO
22 M.	6.50	18.53		
23 J.	6.51	18.52	C. ☾	
24 V.	6.52	18.51		
25 S.	6.52	18.49		Nace Mariano Soler - 1846. 1er. Arzobispo.
26 D.	6.53	18.48		Turismo
27 L.	6.54	18.47		"
28 M.	6.54	18.45		" Muere Carlos Mª Herrera - 1914.
29 M.	6.55	18.44		" Muere el Dr. Francisco Soca - 1922.
30 J.	6.56	18.43		"
31 V.	6.57	18.41		"

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el comienzo; por el 5 dudoso; entre el 9 al 12 varios días; igualmente entre el 19 al 23; en proximidad del 29. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados, por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — En proximidad del día 9.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.5	21.7	20.7	20.5	20.7
Humedad relativa %	69	73	73	74	75
Total de lluvia M/m.	130	105	115	100	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	9.58	15.28	20.58	9.39	14.54	20.09
Marte	15.39	20.26	1.13	15.02	19.49	0.36
Júpiter	3.04	10.10	17.16	2.23	9.26	16.29
Saturno	2.59	10.05	17.11	2.13	9.16	16.19

Cálculos de: J. Ma. B.

ABRIL

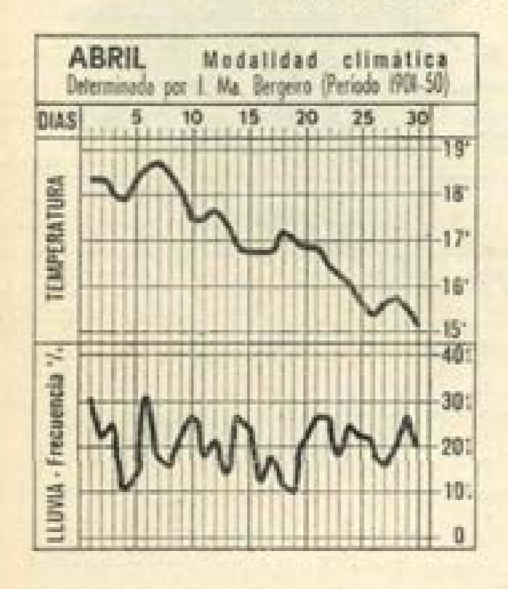
4º MES - 30 DIAS





Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 S.	6.58	18.40	Ll.	Turismo
2 D.	6.59	18.39		
3 L.	6.59	18.37		Lavalleja es apresado por los portugueses - 1818.
4 M.	7.00	18.36		
5 M.	7.01	18.34		Instrucciones del año XIII.
6 J.	7.01	18.33		
7 V.	7.02	18.31		
8 S.	7.03	18.30	M.	
9 D.	7.04	18.28		
10 L.	7.05	18.27		
11 M.	7.06	18.26		
12 M.	7.06	18.24		
13 J.	7.07	18.23		
14 V.	7.08	18.22		
15 S.	7.08	18.21	N.	Muere Juan Manuel Blanes - 1901.
16 D.	7.09	18.20		
17 L.	7.10	18.19		
18 M.	7.11	18.17		
19 M.	7.12	18.16		DESEMBARCO DE LOS TREINTA Y TRES - 1825.
20 J.	7.13	18.15		Nace Acevedo Díaz - 1851.
21 V.	7.13	18.13		
22 S.	7.14	18.12	C.	
23 D.	7.15	18.11		
24 L.	7.16	18.10		
25 M.	7.17	18.09		Se inaugura la construcción de las vías *férreas* - 1867.
26 M.	7.18	18.08		
27 J.	7.18	18.06		
28 V.	7.19	18.05		
29 S.	7.20	18.04		
30 D.	7.20	18.03	Ll.	

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al comienzo; por el día 6; entre el 10 al 14 varios días; igualmente en torno al 23; alrededor del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variante térmicas. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Fecha ambigua de probable viento impetuoso. — Proximidad del 18.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	19.0	18.3	17.7	17.5	17.6
Humedad relativa %	76	77	78	77	78
Total de lluvia M/m.	125	105	105	95	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	8.22	13.37	18.52	6.46	12.13	17.40
Marte	14.20	19.10	0.00	13.50	18.42	23.34
Júpiter	1.28	8.31	15.34	0.44	7.44	14.44
Saturno	1.11	8.14	15.17	0.19	7.22	14.25

Cálculos de: J. Ma. B.

MAYO

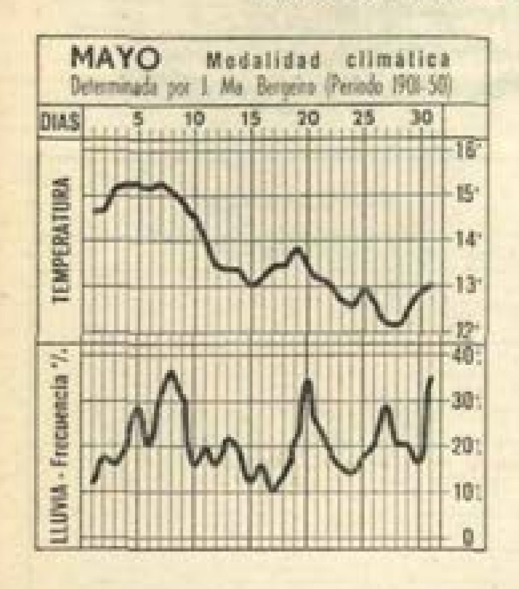
5º MES - 31 DIAS



BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 L.	7.21	18.02		DIA DE LOS TRABAJADORES
2 M.	7.22	18.01		
3 M.	7.23	18.00		
4 J.	7.24	17.59		
5 V.	7.25	17.58		
6 S.	7.25	17.58		
7 D.	7.26	17.57	M.	Nace El Viejo Pancho - 1857.
8 L.	7.27	17.56		
9 M.	7.27	17.55		
10 M.	7.28	17.54		
11 J.	7.29	17.53		
12 V.	7.30	17.52		
13 S.	7.31	17.51		
14 D.	7.32	17.50	N.	
15 L.	7.32	17.50		
16 M.	7.33	17.49		
17 M.	7.34	17.48		Muere Eduardo Fabini - 1950.
18 J.	7.34	17.48		Batalla de Las Piedras - 1811.
19 V.	7.35	17.47		Nace Blanes Viale - 1879.
20 S.	7.36	17.46		
21 D.	7.36	17.46		Nace Batlle y Ordóñez - 1856.
22 L.	7.37	17.45	C.	
23 M.	7.38	17.45		
24 M.	7.39	17.44		
25 J.	7.40	17.44		Ind. del Virreinato del Río de la Plata - 1810.
26 V.	7.41	17.44		Los portugueses se retiran de la Banda Oriental - 1812.
27 S.	7.41	17.43		
28 D.	7.42	17.43		
29 L.	7.42	17.42		
30 M.	7.43	17.42	U.	
31 M.	7.43	17.41		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 6 al 8; alrededor del 15; en proximidad del 21 al 22; antes de finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Fecha ambigua de probable viento impetuoso. — Alrededor del día 8.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.0	14.3	13.7	13.5	14.0
Humedad relativa %	81	78	82	80	79
Total de lluvia M/m.	110	105	85	83	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5.10	10.55	16.40	4.26	10.14	16.02
Marte	13.14	18.12	23.10	12.44	17.46	22.48
Júpiter	23.47	6.47	13.47	22.54	5.54	12.54
Saturno	23.17	6.20	13.23	22.22	5.25	12.28

Cálculos de: J. Ma. B.

JUNIO

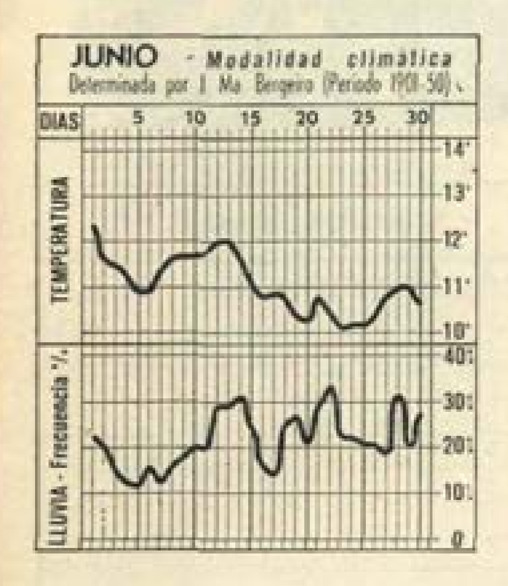
6º MES - 30 DIAS



NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764

Fechas	SOL SALIDA	SOL PUESTA	LUNA FASE	MEMORANDUM
1 J.	7.44	17.41		Nace Juan Manuel Blanes - 1830.
2 V.	7.44	17.41		
3 S.	7.45	17.41		
4 D.	7.46	17.41		
5 L.	7.46	17.40	M.	
6 M.	7.47	17.40		
7 M.	7.47	17.40		
8 J.	7.48	17.40		
9 V.	7.48	17.40		
10 S.	7.49	17.40		
11 D.	7.49	17.40		
12 L.	7.50	17.40		
13 M.	7.50	17.40	N.	
14 M.	7.51	17.40		Gobierno patrio de la Florida - 1825.
15 J.	7.51	17.40		
16 V.	7.51	17.40		
17 S.	7.52	17.40		
18 D.	7.52	17.40		
19 L.	7.52	17.40		NATALICIO DE ARTIGAS - 1764.
20 M.	7.53	17.41		
21 M.	7.53	17.41	C.	INVIERNO
22 J.	7.53	17.41		
23 V.	7.53	17.41		
24 S.	7.53	17.41		Nace Juan Antonio Lavalleja - 1784.
25 D.	7.53	17.41		Muere Joaquín de Salterain - 1926.
26 L.	7.53	17.42		
27 M.	7.53	17.42		
28 M.	7.53	17.43	Ll.	
29 J.	7.54	17.43		Nace Pedro Figari - 1861.
30 V.	7.54	17.44		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al comienzo; por el 7 al 9; entre el 12 al 15 varios días; igualmente en torno del 19 al 22; antes de finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mèdiados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	11.5	11.0	10.4	10.0	10.6
Humedad relativa %	82	79	82	81	80
Total de lluvia M/m.	90	111	85	90	105

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4.08	9.50	15.32	4.08	9.41	15.14
Marte	12.06	17.18	22.30	11.32	16.53	22.14
Júpiter	21.49	4.49	11.49	20.51	3.51	10.51
Saturno	21.14	4.17	11.20	20.15	3.18	10.21

Cálculos de: J. Ma. B.

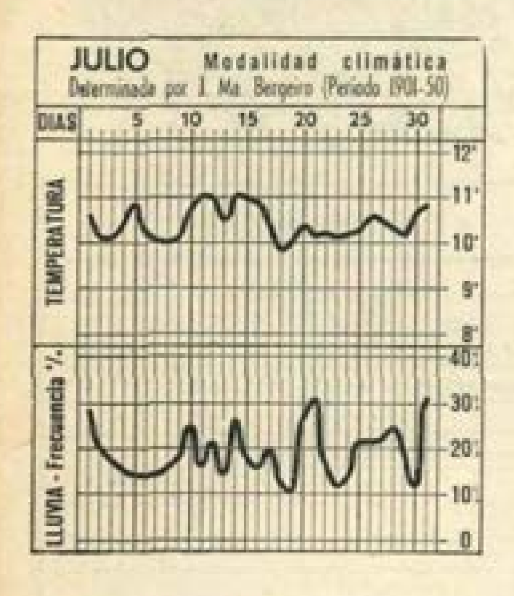
JULIO

7º MES - 31 DIAS


JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 S.	7.54	17.44		
2 D.	7.53	17.45		
3 L.	7.53	17.45		Nace Jacinto Vera - 1813. - 1er. Obispo de Mdeo.
4 M.	7.53	17.45		Independencia de los EE. UU. - 1776.
5 M.	7.53	17.46	M. ☽	
6 J.	7.53	17.46		Muere Delmira Agustini - 1914.
7 V.	7.53	17.47		
8 S.	7.52	17.47		
9 D.	7.52	17.48		
10 L.	7.52	17.49		
11 M.	7.51	17.49		Se crea la Bandera Nacional - 1830.
12 M.	7.51	17.50	N. ●	
13 J.	7.51	17.51		Nace María Eugenia Vaz Ferreira - 1875.
14 V.	7.50	17.51		Nace el Dr. Francisco Soca - 1856.
15 S.	7.50	17.52		Nace José Enrique Rodó - 1872.
16 D.	7.50	17.53		
17 L.	7.49	17.53		1ª Invasión portuguesa - 1811.
18 M.	7.49	17.54		JURA DE LA CONSTITUCION - 1830.
19 M.	7.48	17.55		Muere Luis Morquio - 1935.
20 J.	7.48	17.55	C. ☾	
21 V.	7.47	17.56		
22 S.	7.46	17.57		*Muere Blanes Viale - 1926.*
23 D.	7.46	17.57		
24 L.	7.45	17.58		Mueren Carlos Reyles y Pedro Figari - 1938.
25 M.	7.44	17.59		
26 M.	7.44	17.59		
27 J.	7.43	18.00	Ll. ○	
28 V.	7.42	18.01		
29 S.	7.42	18.01		
30 D.	7.41	18.02		
31 L.	7.40	18.03		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Alrededor del 8 al 14 varios días; por el 20 al 21; proximidad del 27 al 28. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego, alternativas con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Fecha ambigua de probable viento impetuoso. — En proximidad del día 12.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	12.0	11.4	10.8	10.5	10.8
Humedad relativa %	80	80	82	82	80
Total de lluvia M/m.	73	90	78	70	78

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4.21	9.39	14.57	4.36	9.45	14.54
Marte	10.56	16.26	21.56	10.22	16.02	21.42
Júpiter	19.42	2.42	9.42	18.38	1.41	8.44
Saturno	19.05	2.11	9.17	18.06	1.12	8.18

Cálculos de: J. Ma. B.

AGOSTO

8º MES - 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (*Asamblea de la Florida*)
25 DE AGOSTO DE 1825

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	7.40	18.03		
2 M.	7.39	18.04		
3 J.	7.38	18.05	M.	
4 V.	7.37	18.05		
5 S.	7.36	18.06		Nace Javier de Viana - 1868.
6 D.	7.35	18.07		Liniers vence a los ingleses - 1807.
7 L.	7.34	18.08		
8 M.	7.33	18.09		
9 M.	7.32	18.10		
10 J.	7.31	18.11		
11 V.	7.30	18.11	N.	
12 S.	7.29	18.12		
13 D.	7.28	18.12		
14 L.	7.27	18.13		
15 M.	7.26	18.14		
16 M.	7.24	18.14		Muere Isidoro de María - 1906.
17 J.	7.23	18.15		
18 V.	7.22	18.16		Nace Joaquín Suárez - 1781.
19 S.	7.21	18.16	C.	
20 D.	7.20	18.17		
21 L.	7.19	18.18		
22 M.	7.17	18.19		
23 M.	7.16	18.20		
24 J.	7.15	18.21		Nace Bartolomé Hidalgo - 1788. 1er. poeta gauchesco.
25 V.	7.13	18.21		INDEPENDENCIA NACIONAL - 1825.
26 S.	7.12	18.22	Ll.	Nace Manuel Oribe - 1792.
27 D.	7.11	18.23		
28 L.	7.09	18.23		
29 M.	7.08	18.24		
30 M.	7.07	18.25		
31 J.	7.05	18.25		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En comienzo; entre el 6 al 9 varios días; por el 13 al 14; alrededor del 20 al 22; entre el 26 al 28 varios días. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como asimismo al finalizar, intercalándose fríos.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Alrededor del 24 al 26.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	13.0	12.6	12.0	11.2	11.7
Humedad relativa %	76	76	78	78	79
Total de lluvia M/m.	90	98	80	74	86

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4.55	9.57	14.59	5.08	10.10	15.12
Marte	9.42	15.34	21.26	9.13	15.11	21.09
Júpiter	17.22	0.25	7.28	16.17	23.23	6.29
Saturno	16.54	0.00	7.06	15.55	23.01	6.07

Cálculos de: J. Ma. B.

SETIEMBRE

9º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE 1808



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	7.04	18.26	M. ☽	
2 S.	7.03	18.27		
3 D.	7.01	18.27		Nace Acuña de Figueroa - 1791.
4 L.	7.00	18.28		
5 M.	6.59	18.29		
6 M.	6.57	18.30		Nace Francisco Antonio Maciel - 1757.
7 J.	6.56	18.31		Independencia del Brasil - 1822.
8 V.	6.55	18.32		
9 S.	6.53	18.32	N. ●	Fin de la dominación inglesa - 1807.
10 D.	6.52	18.33		
11 L.	6.50	18.34		
12 M.	6.49	18.34		
13 M.	6.47	18.35		
14 J.	6.46	18.36		
15 V.	6.44	18.36		
16 S.	6.44	18.37		
17 D.	6.42	18.38	C. ☾	
18 L.	6.40	18.38		Independencia de Chile - 1810.
19 M.	6.39	18.39		
20 M.	6.37	18.40		
21 J.	6.36	18.40		CABILDO ABIERTO - 1808.
22 V.	6.34	18.41		
23 S.	6.33	18.42		PRIMAVERA — Muere Artigas - 1850.
24 D.	6.31	18.43	Ll. ○	Batalla del Rincón - 1825.
25 L.	6.30	18.44		
26 M.	6.29	18.45		
27 M.	6.27	18.45		
28 J.	6.26	18.46		
29 V.	6.25	18.47		
30 S.	6.23	18.47		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 4 al 6; entre el 10 al 14 varios días; en proximidad del 19 al 20; alrededor del 26; posible el 31. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible, al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Fecha ambigua de probable viento impetuoso. — Alrededor de mediados de mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.3	14.6	13.8	12.8	13.0
Humedad relativa %	73	73	75	78	76
Total de lluvia M/m.	95	103	96	86	93

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5.19	10.28	15.37	5.19	10.40	16.01
Marte	8.31	14.43	20.55	7.58	14.21	20.44
Júpiter	15.03	22.09	5.15	14.04	21.10	4.16
Saturno	14.44	21.50	4.56	13.47	20.53	3.59

Cálculos de: J. Ma. B.

OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS

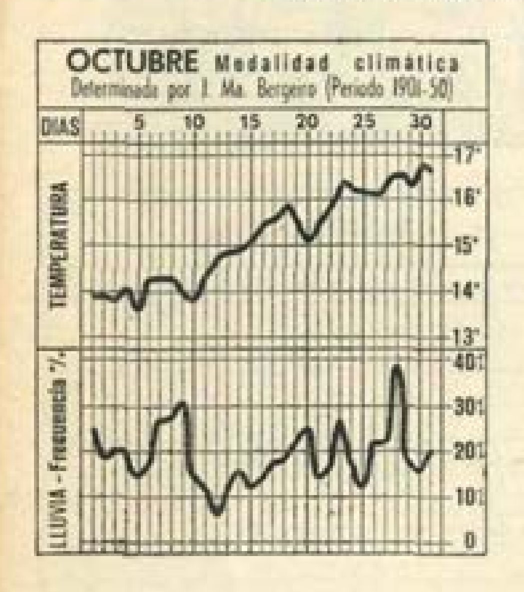




BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	6.22	18.48	M.	Cuña inicia el sitio de Montevideo - 1812.
2 L.	6.20	18.49		
3 M.	6.19	18.50		
4 M.	6.17	18.51		
5 J.	6.16	18.52		
6 V.	6.14	18.52		Muere Acuña de Figueroa - 1862.
7 S.	6.13	18.53		
8 D.	6.12	18.54		Fin de la Guerra Grande - 1851.
9 L.	6.10	18.55	N.	
10 M.	6.09	18.56		
11 M.	6.08	18.57		
12 J.	6.06	18.57		DIA DE LA RAZA — Batalla de Sarandí.
13 V.	6.05	18.58		
14 S.	6.04	18.59		
15 D.	6.02	18.59		Nace Carlos Vaz Ferreira - 1872.
16 L.	6.01	19.00		
17 M.	6.00	19.01	C.	Nace Fructuoso Rivera - 1784.
18 M.	5.58	19.02		
19 J.	5.57	19.03		
20 V.	5.56	19.04		Muere Batlle y Ordóñez - 1929.
21 S.	5.55	19.05		
22 D.	5.54	19.06		Muere Juan Antonio Lavalleja - 1853.
23 L.	5.53	19.07	LL.	
24 M.	5.51	19.07		Nace Delmira Agustini - 1886.
25 M.	5.50	19.08		
26 J.	5.49	19.09		
27 V.	5.48	19.10		
28 S.	5.47	19.11		
29 D.	5.46	19.12		
30 L.	5.45	19.13		Nace Carlos Reyles - 1868.
31 M.	5.44	19.14	M.	Muere Juan M. Ferrari - 1916.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al comienzo; entre el 7 al 9; alrededor del 16 al 19; del 23 al 25 varios días; antes de finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible cuando no se cumplan dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva —con alternativas— hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Dudoso en comienzo; proximidad del 20 y antes *de finalizar el mes.*

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	17.7	17.0	16.8	15.5	15.6
Humedad relativa %	70	70	73	75	74
Total de lluvia M/m.	90	78	75	65	68

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

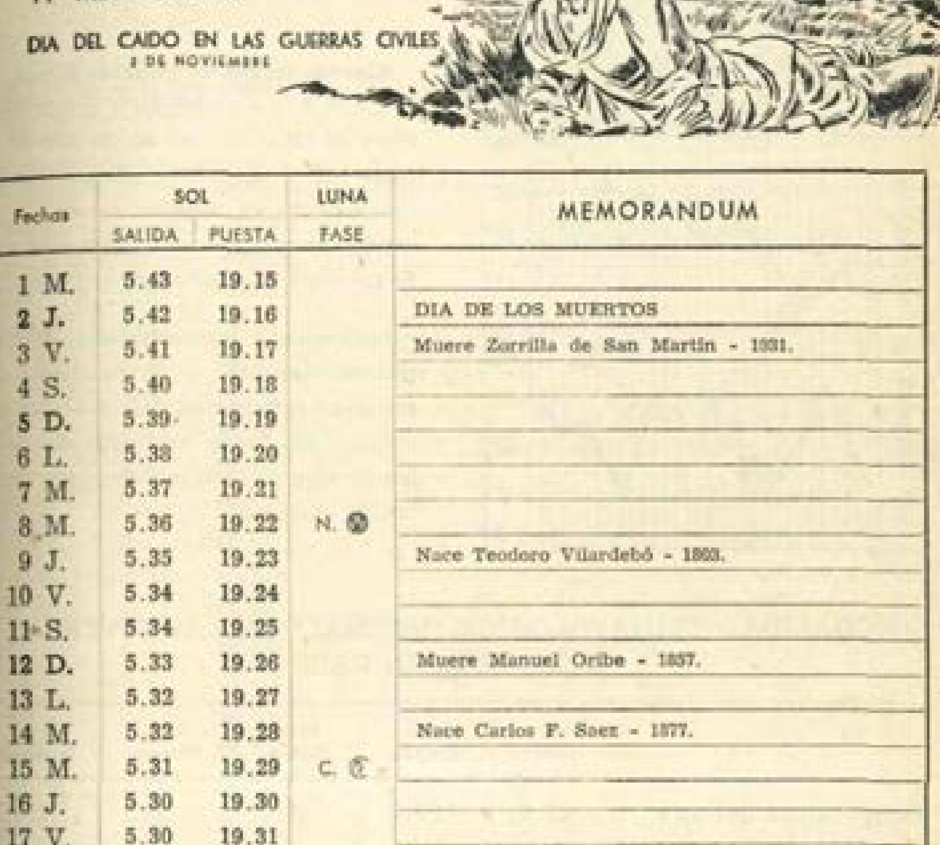
PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5.12	10.52	16.32	5.05	11.02	16.59
Marte	7.22	13.58	20.34	6.55	13.40	20.25
Júpiter	13.01	20.07	3.13	12.09	19.15	2.21
Saturno	12.43	19.49	2.55	11.49	18.55	2.01

Cálculos de: J. Ma. B.

NOVIEMBRE

11º MES - 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	5.43	19.15		
2 J.	5.42	19.16		DIA DE LOS MUERTOS
3 V.	5.41	19.17		Muere Zorrilla de San Martín - 1931.
4 S.	5.40	19.18		
5 D.	5.39	19.19		
6 L.	5.38	19.20		
7 M.	5.37	19.21		
8 M.	5.36	19.22	N.	
9 J.	5.35	19.23		Nace Teodoro Vilardebó - 1803.
10 V.	5.34	19.24		
11 S.	5.34	19.25		
12 D.	5.33	19.26		Muere Manuel Oribe - 1857.
13 L.	5.32	19.27		
14 M.	5.32	19.28		Nace Carlos F. Saez - 1877.
15 M.	5.31	19.29	C.	
16 J.	5.30	19.30		
17 V.	5.30	19.31		
18 S.	5.29	19.32		
19 D.	5.29	19.33		
20 L.	5.28	19.34		Zabala crea el Cabildo - 1729.
21 M.	5.28	19.35		
22 M.	5.27	19.36	Ll.	
23 J.	5.27	19.37		
24 V.	5.26	19.38		
25 S.	5.26	19.39		
26 D.	5.25	19.40		
27 L.	5.25	19.41		
28 M.	5.25	19.42		Asamblea de San José - 1828.
29 M.	5.25	19.42		
30 J.	5.25	19.43	M.	Nace Joaquín de Salterain - 1856.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Entre el 3 al 6 varios días; igualmente entre el 13 al 15; por el 18; del 26 al final varios días. Indicaciones válidas mientras no se registre sequía en la zona; adversidad previsible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes; luego algunas alternativas, predominando ascensos.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.0	20.5	20.0	18.5	19.0
Humedad relativa %	60	63	67	70	70
Total de lluvia M/m.	86	67	78	75	65

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4.54	11.12	17.30	4.47	11.23	17.59
Marte	6.23	13.20	20.17	6.03	13.06	20.09
Júpiter	11.08	18.14	1.20	10.24	17.27	0.30
Saturno	10.45	17.51	0.57	9.54	17.00	0.06

Cálculos de: J. Ma. B.

DICIEMBRE

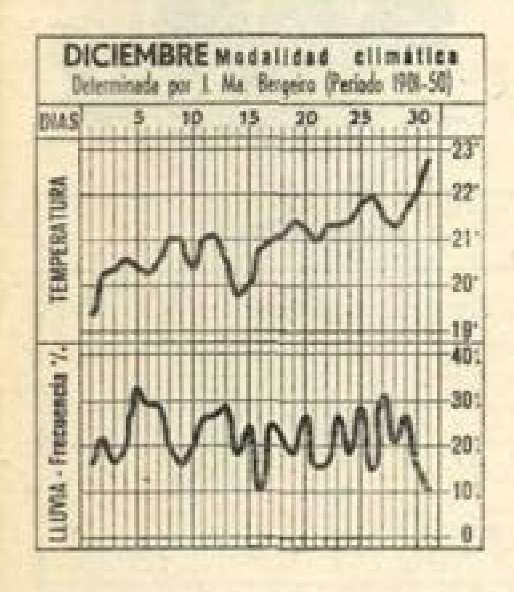
12º MES - 31 DIAS



FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	5.25	19.44		
2 S.	5.24	19.45		
3 D.	5.24	19.46		
4 L.	5.24	19.47		
5 M.	5.24	19.48		
6 M.	5.24	19.49		
7 J.	5.24	19.50	N.	
8 V.	5.24	19.50		DIA DE LAS PLAYAS
9 S.	5.24	19.51		
10 D.	5.24	19.52		Nace Dámaso Antonio Larrañaga - 1771.
11 L.	5.25	19.52		
12 M.	5.25	19.53		
13 M.	5.25	19.54		
14 J.	5.25	19.54	C.	
15 V.	5.25	19.55		
16 S.	5.25	19.56		
17 D.	5.26	19.56		
18 L.	5.26	19.57		Nace Carlos Mª Herrera - 1875.
19 M.	5.27	19.58		
20 M.	5.27	19.58		
21 J.	5.28	19.59	LL.	VERANO
22 V.	5.28	19.59		
23 S.	5.29	20.00		
24 D.	5.29	20.00		Zabala funda Montevideo - 1726.
25 L.	5.30	20.00		DIA DE LA FAMILIA
26 M.	5.30	20.01		Muere Joaquín Suárez - 1868.
27 M.	5.31	20.01		
28 J.	5.32	20.01		Nace Zorrilla de San Martín - 1855.
29 V.	5.32	20.02		
30 S.	5.33	20.02	M.	
31 D.	5.34	20.02		Bat. del Cerrito - 1812. - Nace Horacio Quiroga - 1878.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Del 4 al 6; entre el 12 al 14 varios días; igualmente del 17 al 20; por el 28 al 29. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad previsible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, fresco, alrededor de las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10; por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En comienzo y alrededor del 9.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	23.7	23.0	23.3	21.5	21.8
Humedad relativa %	57	63	64	68	70
Total de lluvia M/m.	10.0	77	80	78	73

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

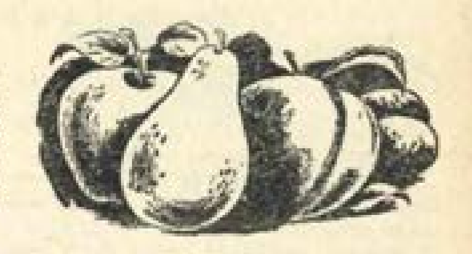
PLANETAS	DIA 1º (HORAS)			DIA 15 (HORAS)		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4.42	11.39	18.36	4.46	11.57	19.08
Marte	5.36	12.52	20.08	5.26	12.42	19.58
Júpiter	9.32	16.35	23.38	8.51	15.51	22.51
Saturno	8.57	16.03	23.09	8.07	15.13	22.19

Cálculos de: J. Ma. B.



ENERO

Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representada por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, duraznеros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, el agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

GUISO DE PATO A LA FRANCESA

Ingredientes

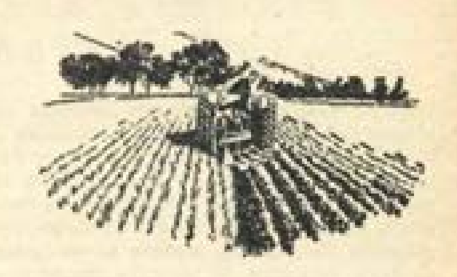
1 pato, 1 vaso de coñac, 1 cebolla grande, 1 vaso de vino, ½ taza de aceite, 1 diente de ajo, 1 cucharada de hongos, 1 ramito de hierbas aromáticas (perejil, apio, laurel, tomillo) sal, pimienta, 6 manzanas, 1 vaso de agua, 3 cucharadas de azúcar.

Después de pelado y pasado por la llama el pato, se vacía y se corta en presas que se lavan, secan y sazonan con sal y pimienta. Colocar las presas en un recipiente hondo, rociarlas con coñac, agregarle la cebolla cortada en rodajas finas, el ramito de hierbas, el vaso de vino y dejarlo en este adobo por dos horas más o menos. En tanto se prepara un puré de manzanas poniendo al fuego una cacerola con el agua y el azúcar y cuanto hierva se le echan las manzanas peladas, cortadas finas y sin semillas. Dejar que se cocinen bien como para formar el puré, revolviendo con una palita de madera. Se sirve caliente en fuente aparte. Poner al fuego una cacerola con el aceite, hasta que esté hirviendo; dorar las presas del pato. Agregar el ajo picadito, la cucharada de hongos previamente remojados en agua tibia y el jugo resultado del adobo. Cocinar en cacerola tapada a calor suave durante hora y media.



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de: Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. Williams bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, bróculi, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

JARDINERIA

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero: riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales: la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladioles, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

FAINA DE CHOCLO

Ingredientes

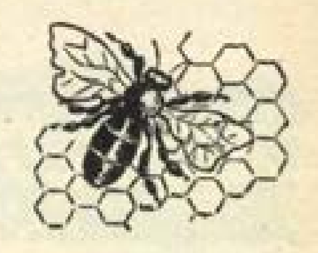
2 tazas de choclo rallado, 1 taza de leche, 4 huevos, 3 cucharadas de harina, 1 cucharadita a ras de sal, 1 cucharada de aceite, aceite para la asadera.

Se baten un poco los huevos, en un tazón y se echa en él, el choclo, la harina pasándola por tamiz o colador, la leche, la cucharada de aceite y la sal. Se mezcla todo bien y se cubre el fondo de una asadera con aceite caliente. En él se vuelca la preparación anterior y va a horno caliente hasta que se dore y tome consistencia.



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empesar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano —cuando los terneros son de pocos días—. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavia Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo Lilium, Monbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.

LIEBRE ADOBADA

Ingredientes

1 liebre, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas ají picante molido, 1 taza aceite, 1 tacita vinagre, sal, pimienta, orégano.

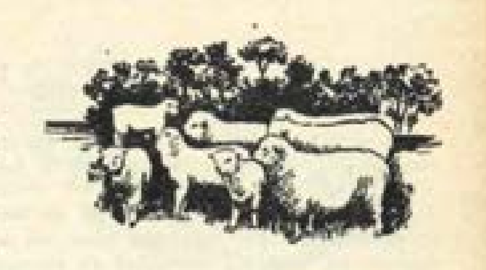
Una vez limpia la liebre, abrirla, lavarla, secarla con un repasador y frotarla por dentro y por fuera con el ajo picado. Condimentar con sal, pimienta, ají y una cucharada de orégano picado. Colocar la liebre en una asadera y rociarla con el aceite y vinagre y dejarla en este adobo hasta el dia siguiente, por lo menos debe estar 12 horas así. Después se lleva al horno bien caliente, en la misma asadera en que estuvo adobándose, para que se cocine bien, rociándola de cuando en cuando, con su propio jugo.

Cuando esté bien cocida puede servirse, o fría como fiambre acompañada de ensalada de lechuga.



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

JARDINERIA

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año: hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

BRASILERIÑAS

Ingredientes

3 tazas de harina, 3 huevos, 1 taza azúcar, 1 cucharada polvo de hornear, ½ taza grasa de cerdo.

Cernir sobre la mesa, la harina junto con el polvo de hornear en forma de montañita. Hacer en el centro un hueco y echar en él, el azúcar, los huevos y la grasa de cerdo derretida; formando una masa blanda, que se estira no muy fina, con el palote. Se cortan los bizcochitos en la forma que se desee y colocándolos en una asadera van al horno moderado.



MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras hasta 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

JARDINERIA

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia: con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémonas, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

TORTA 8 x 1

Ingredientes

1 cucharada manteca, 8 cucharadas leche, 1 cucharada polvo de hornear, 8 cucharadas harina, 1 huevo, 8 cucharadas azúcar.

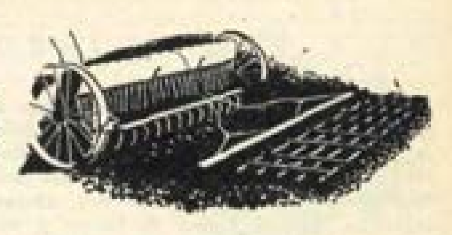
Ablandar la manteca batiéndola con el azúcar. Agregar la yema de huevo, batida aparte. Cernir sobre ésto, la harina mezclada con el polvo de hornear, alternando con la leche y por último la clara batida a nieve. Se vuelca en molde enmantecado y va a horno moderado por cuarenta y cinco minutos.

Se puede perfumar con vainilla o raspadura de limón, si se quiere.



JUNIO

Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

. . . .

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Para rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (pelechc).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocado por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, *hasta que desaparezca el rocío. Continuar* preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, *es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.*

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. *Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.*

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

PALITOS PARA TE

Ingredientes

500 gramos harina, 4 huevos, 100 gramos azúcar, 100 gramos manteca o grasa, ½ cucharadita vainilla.

Se amasan mucho todos los ingredientes juntos. Luego se estira. Se cortan en tiras finas y se ponen a cocer en agua hirviendo durante cinco minutos, con la cacerola tapada y moviéndola ligeramente para que no se peguen. Se sacan con la espumadera y se van colocando sobre un repasador limpio. Se dejan enfriar y van a horno no muy fuerte para que se doren, colocándolos en una asadera. Pueden guardarse en cajas cerradas durante mucho tiempo.



JULIO

Se le llamó antes "quitilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo. Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construídas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

JARDINERIA

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarillis Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

CABEZA DE CERDO

Ingredientes

1 cabeza de cerdo, laurel, tomillo, albahaca, anís en grano, perejil picado, especias, sal, pimienta, nuez moscada, la corteza rallada de 1 limón y el zumo del mismo.

Después de haber deshuesado enteramente la cabeza, cuidando de no cortar la piel, se corta la carne que contiene en tiras más o menos largas y gruesas, juntamente con las orejas. Mézclese todo con laurel, tomillo, albahaca, anís, perejil, especias, sal, pimienta, nuez moscada, el limón rallado y el zumo del mismo. Después que esté bien revuelto se deja la preparación para que repose por lo menos dos horas. Al cabo de este tiempo se extiende la piel de la cabeza y sobre ella se van acomodando ordenadamente las tiras que estaban en adobo. Se cubre con la piel misma y se cierra cosiéndola.

En una olla con abundante agua salada se hace cocinar durante 3 horas. Al cabo de este tiempo se retira del fuego y cuando está tibia se coloca en un molde, a fin de que tenga buena presentación, con peso encima.



AGOSTO

Se la llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si ésto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos, y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosia, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

PATA DE CORDERO RELLENA

Ingredientes

1 pierna de cordero, ¼ carne de cerdo, ¼ tocino, 2 cucharadas perejil picado, 4 zanahorias, 4 cebollas, 1 vaso vino blanco, 3 tazas de caldo, 1 ramito de hierbas aromáticas, 1 cucharada manteca, sal, pimienta, cueritos de cerdos.

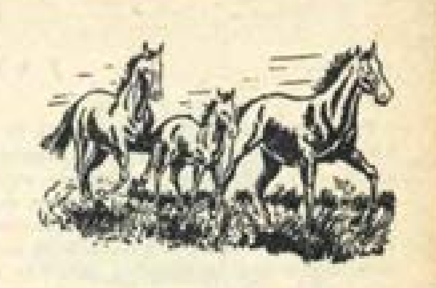
Quitar el hueso de la pata y sazonarla con sal y pimienta. Pasar por la máquina o picar finamente la carne de cerdo y el tocino, mezclar con perejil y sazonar con sal y pimienta. Rellenar con esto la pierna y atarla a intervalos, dándole buena forma. Cubrir el fondo de una cacerola con tiras de cueritos de cerdo y una buena camada de zanahorias cortadas en rodajas no muy finas, lo mismo que las cebollas. Colocar la pierna sobre las verduras, rociarla con el vino y los tres vasos de caldo. Sazonar con sal y pimienta y el ramito de hierbas aromáticas así como el perejil y la manteca. Llevar la cacerola a calor suave bien tapada y dejar cocinar por espacio de una hora y media.

Una vez cocida retirarle los hilos, colocarla en la fuente. Colar la salsa que quedó en la cacerola y hacerla reducir al fuego y bañar con ella la pierna.



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a *ojo* despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, bróccoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los *conejitos* que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta: dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

FALSOS QUIMBOS

Ingredientes

8 huevos, 1 cucharada manteca, 3/4 kilo azúcar, 8 cucharadas azúcar, 1/2 chaucha vainilla, 8 cucharadas harina, 1 vasito vino seco, 2 cucharaditas polvo de hornear, 3/4 litros agua.

Batir veinte minutos las yemas. Agregar el azúcar, la harina cernida con el polvo de hornear y por último las claras batidas a nieve. Poner en moldecitos de quimbos enmantecados a horno caliente, de quince a veinte minutos.

Preparar el almíbar poniendo al fuego, en una cacerola el azúcar, el agua y la vainilla. Apenas empieza a espesar se retira del fuego y se deja enfriar. Una vez frío se le echa el vino.

Una vez prontos, los falsos quimbos se ponen en una fuente honda y se vierte sobre ellos el almíbar. Cuanto más tiempo estén en el almíbar más exquisitos quedan.



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba este lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oídio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

PASTEL DE MANZANAS

Ingredientes

2 tazas harina, ½ taza manteca o grasa, 6 manzanas, ¾ taza azúcar, jugo de 1 limón, sal, vainilla o canela.

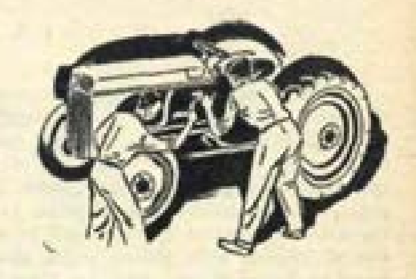
Tamizar la harina con una pizca de sal y mezclar con un tenedor, la manteca o grasa. Añadir cuatro cucharadas de agua fría y unir bien. Estirar la mitad de la masa, hasta que tenga medio centímetro de espesor y forrar con ella un molde enmantecado. Pelar las manzanas y quitarle el centro. Cortarlas en rodajas lo más finas posibles colocándolas sobre la masa; agregar el azúcar, la vainilla o canela y el jugo de limón. Poner sobre ésto algunos trocitos de manteca o grasa. Estirar el resto de la masa. Cortarlo en tiras con el aparato de cortar ravioles, si fuera posible, acomodar las tiras formando rejillas. Cocinar en horno caliente durante cincuenta minutos.

Se puede poner en vez de manzanas, duraznos cortados en la misma forma o por la mitad, sin carozo.



NOVIEMBRE

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como *primer mes del año a marzo.* Fue el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien impuso el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en *estado lechoso.*

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos *(Vermes).*

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. *Lue Gim Gong, Valencia Late,* etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, *brócoli, coliflor,* espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua *y se siembran los parques. Prosiguen* los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si *hiciera falta. Facilitar* agua en cantidad.

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el *césped*. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

HUEVOS A LA HUNGARA

Ingredientes

8 huevos, ½ kilo hígado, 1 cucharada manteca, 8 tomates, 8 rodajas de pan frito, 2 tazas de caldo, 2 cebollas, 2 cucharadas harina, aceite, sal y pimienta.

Calentar en una cacerola, dos cucharadas de aceite. Echar en él las cebollas cortadas en pedazos grandes, los tomates sin piel y sin semillas también en trozos grandes; dejar cocinar hasta que esté bien deshecho y luego pasarla por un colador y volver a ponerla al fuego, incorporándole la harina, por espacio de diez minutos, hasta que espese. Condimentar con sal y pimienta.

Seguidamente, el hígado, una vez limpio y pasado por agua con vinagre, se corta en trocitos y se fríe cuidando que quede tierno y jugoso. Esto se pasa por la máquina de picar, lo más fino posible y se le añade dos buenas cucharadas de la salsa de tomate. Mantener esto al calor, al baño de María, mientras fríe en aceite, el pan y después, los huevos, colocando en la fuente las rodajas de pan, sobre él un trocito de manteca y una cucharada de hígado, encima el huevo frito y por último se baña cada porción con la salsa de tomate.



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año romano. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, *pero no olvidar que son preferibles* las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehido.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

TIMBALES DE QUESO

Ingredientes

3 huevos, ½ taza queso rallado, ¼ taza miga de pan, 1 taza leche, 6 redondeles pan frito, hojitas de perejil, sal, pimienta.

En un tazón se baten las yemas agregando la leche, la miga de pan remojada en leche y bien escurrida y deshecha y el queso. Sazonar con sal y pimienta. Se baten las claras a nieve y se junta a lo hecho anteriormente. Se enmantecan moldecitos y se echa la composición llevándola al horno al baño de María hasta que estén firmes. Se vuelca cada una sobre los redondeles de pan y se adornan con hojitas de perejil.

AÑO 1960

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AÑO 1962

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FIESTAS MOVILES DEL AÑO 1961 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE FEBRERO	26 DE MARZO A 1º DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 21 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 13 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 28 DE MARZO
1965	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 17 DE ABRIL

EN EL AÑO 1961

365 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

FERIADOS CIVILES

Domingo 1º de enero: 1º de Año
Viernes 6 de enero: Día de los Niños
12, 13 y 14 de febrero: Carnaval
Domingo 26 de marzo a domingo 2 de abril: Semana de Turismo
Miércoles 19 de abril: Desembarco de los Treinta y Tres
Lunes 1º de mayo: Día de los Trabajadores
Jueves 18 de mayo: Batalla de las Piedras
Lunes 19 de junio: Natalicio de Artigas — Jura de Fidelidad a la Bandera
Martes 18 de julio: Jura de la Constitución
Viernes 25 de agosto: Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Jueves 12 de octubre: Día de la Raza
Jueves 2 de noviembre: Día de los Muertos
Viernes 8 de diciembre: Día de las Playas
Lunes 25 de diciembre: Día de la Familia

ENERO

1 **DOMINGO**	La Circuncisión del Señor
2 **Lunes**	El Santísimo Nombre de Jesús
3 **Martes**	Sta. Genoveva
4 **Miércoles**	Sta. Angela de Foglin
5 **Jueves**	Sta. Apolinaria
6 **VIERNES**	REYES (Fiesta de Guardar)
7 **Sábado**	S. Crispín
8 **DOMINGO**	La Sagrada Familia
9 **Lunes**	S. Vital
10 **Martes**	S. Guillermo
11 **Miércoles**	S. Silvio
12 **Jueves**	*S. Arcadio*
13 **Viernes**	La Conmemoración del Bautismo del Señor
14 **Sábado**	S. Hilario
15 **DOMINGO**	2º de Epifanía
16 **Lunes**	S. Othón
17 **Martes**	S. Antonio Abad
18 **Miércoles**	La Cátedra de S. Pedro en Roma
19 **Jueves**	S. Mario
20 **Viernes**	Stos. Fabián y Sebastián
21 **Sábado**	Sta. Inés
22 **DOMINGO**	3º de Epifanía
23 **Lunes**	S. Raimundo de Peñafort
24 **Martes**	S. Timoteo
25 **Miércoles**	*La Conversión de San Pablo*
26 **Jueves**	S. Policarpo
27 **Viernes**	S. Juan Crisóstomo
28 **Sábado**	S. Pedro Nolasco
29 **DOMINGO**	Septuagésima
30 **Lunes**	Sta. Martina
31 **Martes**	S. Juan Bosco

FEBRERO

1 **Miércoles**	S. Ignacio M.
2 **Jueves**	La Purificación de María
3 **Viernes**	S. Blás
4 **Sábado**	S. Andrés Corsino
5 **DOMINGO**	Sexagésima
6 **Lunes**	S. Tito
7 **Martes**	S. Romualdo
8 **Miércoles**	S. Juan de la Mata
9 **Jueves**	S. Cirilo de Alejandría
10 **Viernes**	Sta. Escolástica
11 **Sábado**	Ntra. Sra. de Lourdes
12 **DOMINGO**	Quincuagésima — (Carnaval)
13 **LUNES**	Sta. Maura — (Carnaval)
14 **MARTES**	S. Valentín — (Carnaval)
15 **Miércoles**	Cenizas (Ayuno y Abstinencia)
16 **Jueves**	S. Daniel
17 **Viernes**	S. Teódulo (Abstinencia)
18 **Sábado**	Sta. Bernardita Soubirous
19 **DOMINGO**	1º de Cuaresma
20 **Lunes**	S. Eleuterio
21 **Martes**	S. Victorino
22 **Miércoles**	La Cátedra de S. Pedro en Antioquía
23 **Jueves**	S. Pedro Damián
24 **Viernes**	S. Modesto (Abstinencia)
25 **Sábado**	S. Matías
26 **DOMINGO**	2º de Cuaresma
27 **Lunes**	S. Gabriel de la Dolorosa
28 **Martes**	S. Román

MARZO

1 **Miércoles**	S. León
2 **Jueves**	S. Lucio
3 **Viernes**	S. Emeterio (Abstinencia)
4 **Sábado**	S. Casimiro
5 **DOMINGO**	3º de Cuaresma
6 **Lunes**	Stas. Felícitas y Perpetua
7 **Martes**	Sto. Tomás de Aquino
8 **Miércoles**	S. Juan de Dios
9 **Jueves**	Sta. Francisca Romana
10 **Viernes**	Los Cuarenta Mártires (Abstinencia)
11 **Sábado**	S. Cándido
12 **DOMINGO**	4º de Cuaresma
13 **Lunes**	Sta. Cristina
14 **Martes**	Sta. Matilde
15 **Miércoles**	Sta. Luisa de Marillac
16 **Jueves**	S. Julián
17 **Viernes**	S. Patricio (Abstinencia)
18 **Sábado**	S. Cirilo de Jerusalén
19 **DOMINGO**	de Pasión
20 **Lunes**	Sta. Claudia
21 **Martes**	S. Benito - Otoño
22 **Miércoles**	Sta. Catalina de Suecia
23 **Jueves**	S. Fidel
24 **Viernes**	Los Siete Dolores de María (Abstinencia)
25 **Sábado**	La Anunciación
26 **DOMINGO**	de Ramos
27 **LUNES**	SANTO
28 **MARTES**	SANTO
29 **MIERCOLES**	SANTO
30 **JUEVES**	SANTO
31 **VIERNES**	SANTO (Ayuno y Abstinencia)

ABRIL

1 **SABADO**	SANTO
2 **DOMINGO**	de Resurrección
3 **Lunes**	S. Ricardo
4 **Martes**	S. Teódulo
5 **Miércoles**	S. Vicente Ferrer
6 **Jueves**	S. Sixto
7 **Viernes**	S. Epifanio
8 **Sábado**	S. Dionisio
9 **DOMINGO**	In Albis
10 **Lunes**	S. Ezequiel
11 **Martes**	S. León
12 **Miércoles**	S. Julio
13 **Jueves**	S. Hermenegildo
14 **Viernes**	S. Justino
15 **Sábado**	S. Marón
16 **DOMINGO**	2º de Pascua
17 **Lunes**	S. Aniceto
18 **Martes**	S. Apolonio
19 **MIERCOLES**	S. Expedito (Fiesta Cívica)
20 **Jueves**	S. Cesáreo
21 **Viernes**	S. Anselmo
22 **Sábado**	S. Cayo
23 **DOMINGO**	3º de Pascua
24 **Lunes**	S. Fidel de Sigmaringa
25 **Martes**	S. Marcos
26 **Miércoles**	S. Cleto
27 **Jueves**	Sto. Toribio de Mongrovejo
28 **Viernes**	S. Pablo de la Cruz
29 **Sábado**	S. Pedro M.
30 **DOMINGO**	4º de Pascua

1 LUNES	San José Obrero
2 Martes	S. Atanasio
3 Miércoles	Hallazgo de la Sta. Cruz
4 Jueves	Sta. Mónica
5 Viernes	S. Pio V.
6 Sábado	S. Juan ante Portan Latinam
7 DOMINGO	5º de Pascua
8 Lunes	Aparición de S. Miguel Arcángel
9 Martes	S. Gregorio Nazianceno
10 Miércoles	S. Antonino
11 Jueves	ASCENSION
12 Viernes	Stos. Felipe y Santiago
13 Sábado	S. Roberto Belarmino
14 DOMINGO	Después de la Ascensión
15 Lunes	S. Juan Bautista de la Salle
16 Martes	S. Ubaldo
17 Miércoles	S. Pascual Baylón
18 JUEVES	S. Venancio (Fiesta Cívica)
19 Viernes	S. Pedro Celestino
20 Sábado	S. Bernardino de Sena
21 DOMINGO	PENTECOSTES
22 Lunes	Sta. Rita
23 Martes	S. Florencio
24 Miércoles	María Auxiliadora
25 Jueves	S. Gregorio
26 Viernes	S. Felipe Neri
27 Sábado	S. Beda
28 DOMINGO	Sma. Trinidad
29 Lunes	Sta. Magdalena de Pazzis
30 Martes	Sta. Juana de Arco
31 Miércoles	LA REALEZA DE MARIA

1	Jueves	CORPUS CHRISTI
2	Viernes	S. Eugenio
3	Sábado	Sta. Clotilde
4	DOMINGO	2º de Pentecostés
5	Lunes	S. Bonifacio
6	Martes	S. Norberto
7	Miércoles	S. Godescalco
8	Jueves	S. Medardo
9	Viernes	SAGRADO CORAZON DE JESUS
10	Sábado	Sta. Margarita Reina
11	DOMINGO	3º de Pentecostés
12	Lunes	S. León III
13	Martes	S. Antonio de Padua
14	Miércoles	S. Basilio
15	Jueves	S. Vito
16	Viernes	Sta. Julieta
17	Sábado	S. Manuel
18	DOMINGO	4º de Pentecostés
19	LUNES	Sta. Juliana de Falconieri (Fiesta Cívica)
20	Martes	S. Silverio
21	Miércoles	S. Luis - Invierno
22	Jueves	S. Paulino
23	Viernes	Sta. Agripina
24	Sábado	S. JUAN BAUTISTA
25	DOMINGO	5º de Pentecostés
26	Lunes	Sta. Lucía
27	Martes	Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
28	Miércoles	S. Ireneo
29	Jueves	SAN PEDRO
30	Viernes	SAN PABLO

1 Sábado	La Preciosísima Sangre de Jesús
2 DOMINGO	LA VISITACION
3 Lunes	S. León II
4 Martes	S. Teodoro
5 Miércoles	S. Antonio M. Zacarías
6 Jueves	Sta. María Goretti
7 Viernes	Stos. Cirilo y Metodio
8 Sábado	Sta. Verónica Giuliani
9 DOMINGO	7º de Pentecostés
10 Lunes	Los 7 Hermanos Mártires
11 Martes	S. Pío I
12 Miércoles	S. Gualberto
13 Jueves	S. Anacleto
14 Viernes	S. Buenaventura
15 Sábado	S. Enrique
16 DOMINGO	8º de Pentecostés
17 Lunes	S. Alejo
18 MARTES	S. Camilo de Lelis (Fiesta Cívica)
19 Miércoles	S. Vicente de Paul
20 Jueves	S. Jerónimo Emiliano
21 Viernes	Sta. Práxedes
22 Sábado	Sta. María Magdalena
23 DOMINGO	9º de Pentecostés
24 Lunes	S. Francisco Solano
25 Martes	Santiago el Mayor
26 Miércoles	Sta. Ana
27 Jueves	S. Pantaleón
28 Viernes	Stos. Nazario y Celso
29 Sábado	Sta. Marta
30 DOMINGO	10 de Pentecostés
31 Lunes	S. Ignacio de Loyola

AGOSTO

1 Martes	S. Pedro Ad Vincula
2 Miércoles	S. Alfonso
3 Jueves	Sta. Lidia
4 Viernes	Sto. Domingo
5 Sábado	Ntra. Sra. de las Nieves
6 DOMINGO	La Transfiguración del Señor
7 Lunes	S. Cayetano
8 Martes	S. Ciriaco
9 Miércoles	S. Juan B. Vianney
10 Jueves	S. Lorenzo
11 Viernes	Stos. Toribio y Susana
12 Sábado	Sta. Clara
13 DOMINGO	12 de Pentecostés
14 Lunes	S. Eusebio
15 Martes	LA ASUNCION
16 Miércoles	S. Joaquín — S. Roque
17 Jueves	S. Jacinto
18 Viernes	Sta. Elena
19 Sábado	S. Juan Eudes
20 DOMINGO	13 de Pentecostés
21 Lunes	Sta. Juana F. de Chantal
22 Martes	INMACULADO CORAZON DE MARIA
23 Miércoles	S. Felipe Benicio
24 Jueves	S. Bartolomé
25 VIERNES	Ntra. Sra. de la Fundación (Fiesta Cívica)
26 Sábado	S. Ceferino
27 DOMINGO	14 de Pentecostés
28 Lunes	S. Agustín
29 Martes	Degollación de S. Juan Bautista
30 Miércoles	SANTA ROSA
31 Jueves	S. Ramón Nonato

SETIEMBRE

1	Viernes	S. Gil
2	Sábado	S. Esteban R.
3	DOMINGO	15 de Pentecostés
4	Lunes	Sta. Rosalía
5	Martes	S. Lorenzo Justiniano
6	Miércoles	S. Germán
7	Jueves	Sta. Regina
8	Viernes	Natividad de la Sma. Virgen
9	Sábado	S. Pedro Claver
10	DOMINGO	16 de Pentecostés
11	Lunes	Stos. Proto y Jacinto
12	Martes	Smo. Nombre de María
13	Miércoles	S. Amado
14	Jueves	Exaltación de la Sta. Cruz
15	Viernes	Los 7 Dolores de la Sma. Virgen
16	Sábado	Las llagas de S. Francisco
17	DOMINGO	17 de Pentecostés
18	Lunes	S. José de Cupertino
19	Martes	S. Jenaro
20	Miércoles	S. Eustaquio
21	Jueves	S. Mateo
22	Viernes	Sto. Tomás de Villanueva
23	Sábado	S. Lino - Primavera
24	DOMINGO	18 de Pentecostés
25	Lunes	S. Fermín
26	Martes	S. Cipriano
27	Miércoles	Stos. Cosme y Damián
28	Jueves	S. Wenceslao
29	Viernes	S. MIGUEL ARCANGEL
30	Sábado	S. Jerónimo

OCTUBRE

1 DOMINGO	19 de Pentecostés
2 Lunes	Los Angeles Custodios
3 Martes	Sta. Teresita del Niño Jesús
4 Miércoles	S. Francisco
5 Jueves	Sta. Cristina
6 Viernes	S. Bruno
7 Sábado	Ntra. Sra. del Rosario
8 DOMINGO	20 de Pentecostés
9 Lunes	S. Juan Leonardo
10 Martes	S. Francisco de Borja
11 Miércoles	La Maternidad Divina de María
12 JUEVES	Ntra. Sra. de Lujan (Fiesta Cívica)
13 Viernes	S. Eduardo
14 Sábado	S. Calixto
15 DOMINGO	21 de Pentecostés
16 Lunes	Sta. Eduviges
17 Martes	Sta. Margarita Ma. Alacoque
18 Miércoles	S. Lucas
19 Jueves	S. Pedro de Alcántara
20 Viernes	Sta. Irene
21 Sábado	S. Antonio Ma. Gianelli
22 DOMINGO	22 de Pentecostés
23 Lunes	S. Germán
24 Martes	S. Rafael Arcángel
25 Miércoles	Stos. Crisanto y Darío
26 Jueves	S. Evaristo
27 Viernes	Sta. Sabina
28 Sábado	Stos. Simón y Judas
29 DOMINGO	CRISTO REY
30 Lunes	S. Alfonso Rodríguez
31 Martes	S. Quintín

NOVIEMBRE

1 Miércoles	TODOS LOS SANTOS
2 JUEVES	Los Fieles Difuntos
3 Viernes	S. Teófilo
4 Sábado	S. Carlos Borromeo
5 DOMINGO	IV de Epifanía
6 Lunes	S. Ernesto
7 Martes	S. Leonardo
8 Miércoles	S. Godofredo
9 Jueves	S. Orestes
10 Viernes	S. Andrés Avelino
11 Sábado	S. Martín
12 DOMINGO	V de Epifanía
13 Lunes	S. Diego
14 Martes	S. Josafat
15 Miércoles	S. Alberto Magno
16 Jueves	S. Edmundo
17 Viernes	S. Gregorio
18 Sábado	Dedicación de las Basílicas de S. Pedro y Pablo
19 DOMINGO	VI de Epifanía
20 Lunes	S. Félix de Valois
21 Martes	La Presentación de la Sma. Virgen
22 Miércoles	Sta. Cecilia
23 Jueves	C. Clemente
24 Viernes	S. Juan de la Cruz
25 Sábado	Sta. Catalina
26 DOMINGO	24 de Pentecostés
27 Lunes	La Medalla Milagrosa
28 Martes	Sta. Catalina Labouré
29 Miércoles	S. Demetrio
30 Jueves	S. Andrés

DICIEMBRE

1 Viernes	S. Eloy
2 Sábado	Sta. Bibiana
3 DOMINGO	1º de Adviento
4 Lunes	S. Pedro Crisólogo
5 Martes	S. Anastasio
6 Miércoles	S. Nicolás
7 Jueves	S. Ambrosio (Ayuno y Abstinencia)
8 Viernes	Inmaculada Concepción (Fiesta de guardar) (Abstinencia)
9 Sábado	S. Siro
10 DOMINGO	2º de Adviento
11 Lunes	S. Dámaso
12 Martes	Ntra. Sra. de Guadalupe
13 Miércoles	Sta. Lucía
14 Jueves	S. Justo
15 Viernes	S. Lucio (Abstinencia)
16 Sábado	S. Eusebio
17 DOMINGO	3º de Adviento
18 Lunes	Ntra. Sra. de la Esperanza
19 Martes	S. Darío
20 Miércoles	S. Julio
21 Jueves	Sto. Tomás - Verano
22 Viernes	S. Flaviano (Abstinencia)
23 Sábado	S. Evaristo (Ayuno y Abstinencia)
24 DOMINGO	4º de Adviento
25 LUNES	NAVIDAD (Fiesta de Guardar)
26 Martes	S. Esteban
27 Miércoles	S. Juan Ap.
28 Jueves	Santos Inocentes
29 Viernes	Sto. Tomás Arz.
30 Sábado	S. Sabino
31 DOMINGO	Dentro de la Octava Navidad

LAS NUBES Y SUS

"MENSAJES ALADOS"

RECONOCIMIENTO DE SUS VARIADOS ASPECTOS Y POSIBLES DEDUCCIONES ESPECULATIVAS, INTERPRETANDO LOS "MENSAJES" DE QUE SON PORTADORAS

Por el Prof. JOSÉ MARÍA BERGEIRO

Presidente de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores

Las NUBES representan el transporte aéreo más gigantesco que sea dable imaginar, siendo por su intermedio que se vehiculan incontables millones de toneladas de agua, capaces de subvenir a las necesidades que reclaman las variadas manifestaciones de vida en todo el planeta, de acuerdo al plan de una economía sabiamente dispuesta.

Pero algo más simbolizan — cabalmente hablando — esas sutiles y elegantes viajeras del espacio, surcándole en todas las direcciones: pues constituyen verdaderos "emisarios" que facultan a quien aprende a descifrar e interpretar sus "mensajes" vaporosos, para pronosticar los cambios que ha de experimentar el tiempo atmosférico futuro.

Después de este "acápite" que sintetiza nuestro propósito inmediato, corresponde aclarar, que el desiderátum al respecto, — como hacia mayores proyecciones de aplicación práctica —, sería que el Magisterio y los numerosos aficionados existentes, aprovecharan la orientación integral meteorológica y astronómica, nutridamente contenida en nuestra obra MANUAL DE OBSERVATORIOS POPULARES (con tres Suplementos anexos), dónde se exponen investigaciones personales y diseños originales de aparatos concebidos por el autor (escribir a Sociedad Meteorológica - Instituto de Estudios Superiores - Constituyente Nº 1711 - Montevideo). Todas dichas realizaciones están respaldadas por cuarenta años de actuación profesional en la materia.

EL AUTOR

EL motivo más pintoresco y atractivo que se impone a la atención del más indiferente, a la vez que representativo de las más decisivas y fundamentales variantes — o modulaciones — del paisaje, está sin duda constituído por las nubes.

Su elegante presencia en el espacio, — aunque aparentemente veleidosa y arbitraria —, simboliza la realización natural, del transporte aéreo más gigantesco, potente y sin motor, que imaginar se pueda en la mente mejor dotada, pese a todos los adelantos de la mecánica y de la ciencia.

Admitiendo las más variadas apariencias y volúmenes, — ya sutiles y tenues como la seda, o montañosas y congestionadas como los más abruptos relieves del planeta —, son impulsadas frecuentemente con notable velocidad, por las corrientes atmosféricas superio-



CIRRUS "UNCINUS"

*a) Para identificar a esta nube, recuérdese que **CIRRUS** quiere decir cabellera y "uncinus" garra o uña. Esta presencia nubosa es sintomática del avance de una perturbación atmosférica que se dirige hacia la propia localidad en que nos hallamos; pudiéndose deducir la prolongación de nublados y lluvia, en función del período de temperaturas en creciente ascenso, que suele precederle.*

Antes de la llegada del "núcleo" del Sistema, el proceso nuboso es el siguiente: evolución hacia apariencia de "velo", pero manteniendo su estructura fibrosa (CIRROESTRATUS), que cada vez se hace más denso (ALTOESTRATUS); finalmente nubes amorfas y sombrías, muy bajas (NIMBOESTRATUS).

res, que reinan en los distintos niveles en que suelen formarse.

Precisamente, se debe a la particularidad de este prodigioso dinamismo, la ventajosa circunstancia de que se extienda indefinidamente, la posibilidad de la vida vegetal en su máxima **diseminación:** a cuya existencia está ligada en íntima conexión, la habitabilidad del hombre y de los animales, en todas las regiones del mundo.

En efecto: la prodigalidad de los riegos que brindan las nubes procedentes de los millones de toneladas de agua que contienen en forma de diminutas gotitas (en tan extremo grado de "divisibilidad" que son necesarias 300 millones de las mismas para representar 3 ó 4 gramos de líquido), ha originado y mantiene, los caudalosos torrentes de los ríos y arroyos, etc.; motivos sin los cuales, sólo existirían desiertos, fuera de las márgenes de los océanos.

Es más: corresponde ampliar y corregir, parte del concepto expuesto, añadiendo que, en virtud de que el agua de los mares, contiene elevada concentración de sal, resulta que en rigor, toda manifestación biológica terrestre sería imposible aún en sus márgenes, a no mediar el maravilloso proceso que motiva nuestra presente atención.

Pues, siendo que el agua de los mares al evaporarse, deja depositada la sal que contenía disuelta, resulta que luego, al condensarse

aquellos vapores, formando las nubes, de las mismas se producen copiosas lluvias, desprovistas de impurezas — la llamada agua dulce — que alimentando los ríos, regula admirablemente, el más vasto plan de economía mundial.

Ahora bien: nadie desconoce, que tanto en sus formas y apariencias, como en cuanto a su constitución, las nubes representan las más típicas metamorfosis meteorológicas. estos rasgos o condiciones diferenciales, ha sido posible "agruparlas" sometiéndolas a un método "nomenclatural" — es decir de clasificación — que permite individualizarlas como entidades, o cosas con nombre.

Por otra parte, se ha llegado al notable descubrimiento de que sus distintas presencias o aspectos, se correlacionan o vinculan, con los diversos estados del tiempo atmos-



b) Proceso siguiente de "a" aunque en progresiva estratificación.

Efectivamente: todo ésto no es apariencia o ilusión, sino realidad. Recordaréis — a propósito — que según la altura en que se produce la condensación que las origina, el agua aparece en todos los estados físicos, que precisamente nos revelan las apreciaciones con que les caracterizamos.

De manera que, en base a todos

férico. Lo que sugiere inmediatamente, su aprovechamiento en el sentido de interpretar los cambios que habrán de sobrevenir.

Justamente. Es así, que este conocimiento representa una de las más amplias y divulgables conquistas, que ya habían presumido los más antiguos observadores de la Naturaleza.

EL TIEMPO FUTURO, INTERPRETADO POR MEDIO DE LAS NUBES

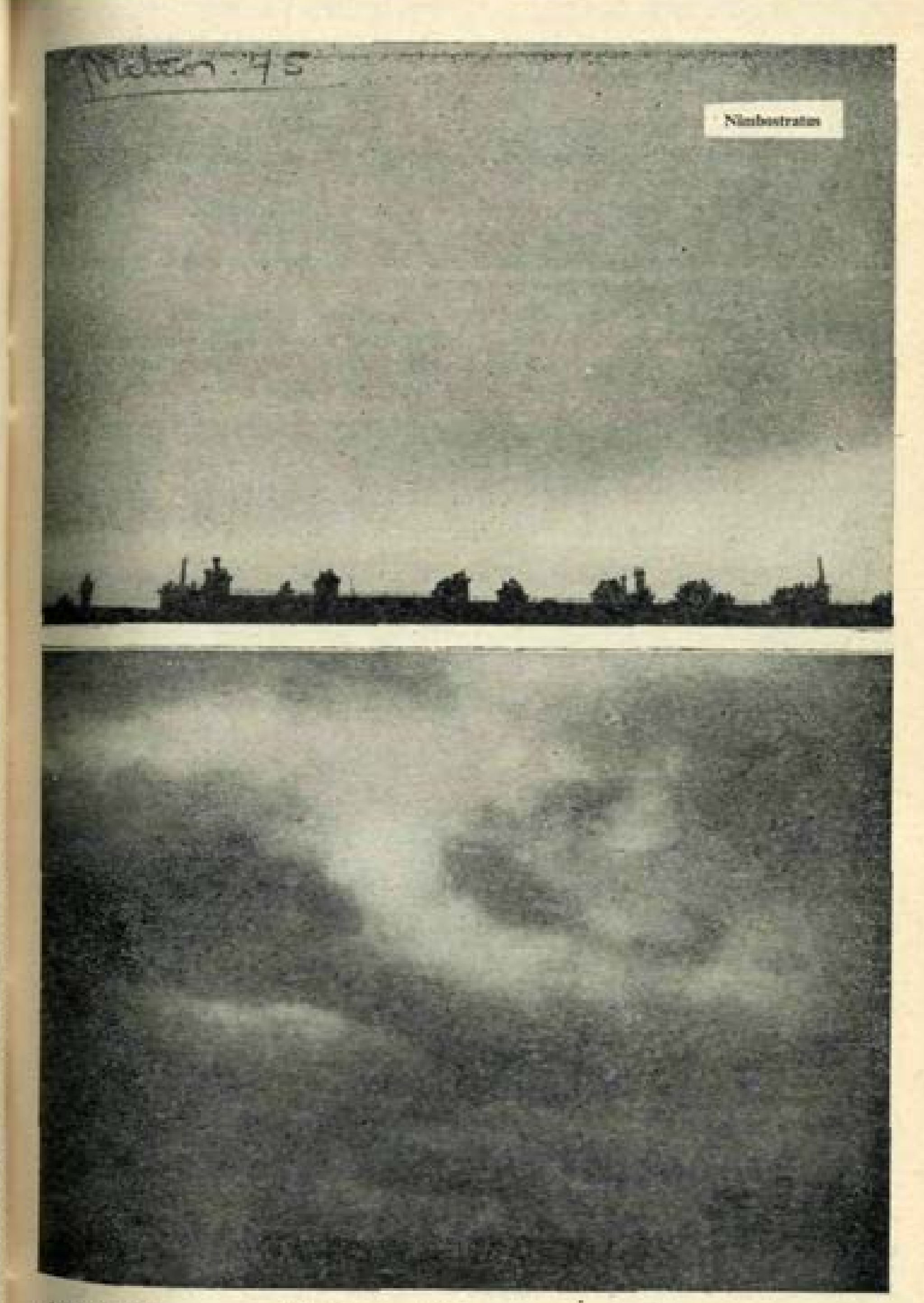
Hallamos en primer término, como más interesantes, inconfundibles y fundamentales para el fin propuesto, a las formas cirrosas. Representan los tipos de nubes ("géneros") más elevados, de aspecto glacial, ya filamentosos (cuando están aislados), o sedoso (cuando tienden a constituir velo). De aquí *debe partir el conocimiento; luego* corresponde seguir su evolución.

Pasaremos ahora, a detallar dos caracterizaciones representativas, correspondientes a distintos TIPOS DE TIEMPO, en cuanto a todos los síntomas precursores.

A) Si cuando dichas nubes —los cirrus— comienzan a invadir el cielo, después del buen tiempo más o menos prolongado, ofreciendo características de **ganchos o garras** (uncinus), será anuncio de que nos hallamos en la ruta o "**Eje**" de avance de la perturbación que se aproxima: la sucesión posterior, hacia la formación de velo, paulatinamente más estratificado (cirrus-estratos) *nos evidenciará el acercamiento* progresivo del **Mal tiempo**, pero todavía distante. Más, en el momento que el cielo así cubierto —total o parcialmente— presenta mayor espesor en la capa o velo de referencia, manifiesto por la circunstancia de que durante el día, ya la luz no alcanza a producir la sombra de los objetos, o, de noche, queda completamente indefinida la localización de la *Luna*; entonces, ya estamos en contacto con el "cuerpo" o núcleo de la zona de lluvia, reinando nubes de altura media (alto - estratos), sintomáticas de plafond (o nivel) evolucionando en descenso. La coexistencia, o presencia simultánea, de otros tipos de nubes mucho más bajas, amorfas y oscuras, que suelen estar *acompañadas* de fragmentos desgarrados y veloces, confirmarán nuestra presunción, indicándonos que mediará breve tiempo para el comienzo de la precipitación.

B) Otro proceso diferente es dable observar con frecuencia. Notaremos que aquellos mismos cirrus —aludidos al principio de la descripción anterior— avanzan rápidamente, con mayor velocidad que *la habitual. Generalmente* observaremos que van seguidos, más tarde, por otras nubes en forma de lentejuelas de diversos tamaños, cual verdaderos vellones de blancura nacarada (alto - cúmulos), característicamente translúcidos, pese *a su densidad o espesor*, que luego tienden a soldarse. También suelen aparecer otros elementos, más desgarrados en sus bordes, como "desflecados", pero sin perder la condición de brillo y escaso o nulo sombreado, cualidad que les *identifica (siempre alto - cúmulos,* ahora "floccus"). Estamos frente al arribo de un **sistema tormentoso**: corresponde esperar conjuntamente con la invasión de otras nubes de apariencia potente, semejantes a montañas gaseosas, la registra*ción de brusco descenso de tempe*ratura, —como consecuencia del pasaje de una corriente de aire más frío que el reinante —, produciéndose aguaceros, tormenta eléctrica, y, los llamados golpes de viento o ventarradas.

Quiere decir, que el *conocimien*to prácticamente importante, es captar o reconocer, la individualización del comienzo o iniciación de cada uno de estos procesos; quedando luego facultados, para deducir o "presumir" la sucesión posterior.

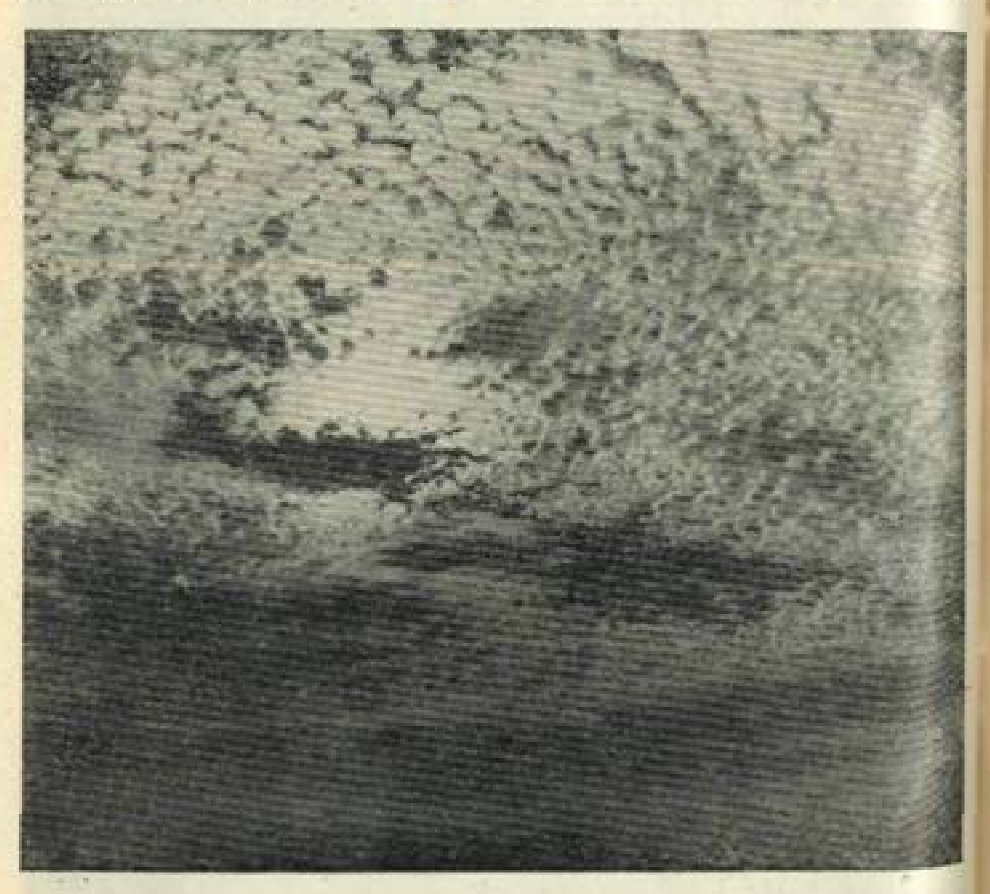


c) "Núcleo", o parte central de la perturbación, que anuncia el comienzo de lluvia que habrá de prolongarse; por lo general en carácter "maso", uniforme.

Sin detenernos a describir otras variantes que suelen presentarse en los sistemas nubosos, donde siempre el hombre avizor puede interpretar claros **mensajes** del tiempo futuro, recomendamos se repita tantas veces como sea necesaria, la lectura de los apuntes expuestos, y, preferiblemente en las ocasiones en que se pueda constatar cada uno de ambos desarrollos; a fin de educar la visualización objetiva, y, con ello, el necesario e inapreciable **espíritu de observación**, que luego se connaturaliza, llegando a constituir uno de los más preciados dones, fácilmente asequibles, con buena voluntad.

EL HOMBRE DE CAMPO FRENTE A LAS ALTERNATIVAS DEL TIEMPO

He aquí planteado un problema, respecto a cuya importancia no cabe dudar. No obstante, el hombre



ALTOCUMULOS

d) Los ALTOCUMULOS son nubes de nivel medio (entre dos mil a seis mil mts.). Al aparecer mezclados con CIRRUS, presagian invasión de una corriente de aire frío y avance de un SISTEMA TORMENTOSO (o sea con descargas eléctricas).

Su estructura "nivosa", constituída de pequeños "elementos", —que los campesinos llaman "corderitos" —, presenta aspecto sedoso inconfundible.

adopta ante el mismo, ya una actitud de inexplicable indiferencia, o se conforma con el deficiente conocimiento que la experiencia propia le ha permitido.

Es procurando promover el interés correspondiente, que hemos considerado oportuno resumir una serie de ejemplos prácticos, en la confianza de que en el mismo provecho que cada cual obtenga de su aplicación, radicará el impulso de "inquietud" propicio para inducir, un deseo de mayor capacitación.

Ubicados entonces —en pensamiento— junto a aquellos que se dispongan acompañarnos en esta "incursión"; desguarnecidos al efecto, de tecnicismos y con prescindencia de todo instrumental, a la vez que eludiendo referencias al procedimiento científico (sinóptica y "carta del tiempo"), que constituye una cabal **radioscopía** de los procesos atmosféricos; reclamando tan sólo, un mínimo grado de **espíritu observador**, nos proponemos **interpretar** "algo de la Creación, en uno de sus aspectos más ligados a vuestras actividades.

El primer "paso" en tal sentido, será el intento de juzgar el grado de **estabilidad**, o por el contrario, **inestabilidad** atmosférica; conocimiento básico y de fundamental interés para los fines establecidos. Pero, debiendo facilitar dicha comprensión, nos conformaremos con asignar a los vocablos enunciados, la misma acepción que vulgarmente cabe concederles y que obvio es comprender.

Recurriendo a la observación del aspecto de las nubes, como regla general, interpretaremos que: A) existe **estabilidad** en el corte vertical atmosférico, cuando las masas nubosas se hallan extendidas en apariencia de velo o manto, exigiendo que en caso de "espesor" algo pronunciado, ofrezcan contornos muy suaves; B) por el contrario, deduciremos que existe **inestabilidad**, cuanto más "congestionadas" protuberantes y en proyección vertical — cual montañas — se presenten, siendo con frecuencia tan evidente este reconocimiento, que la propia apariencia de "masa hirviente" que ostentan, es capaz de sugerir espontáneamente, dicha impresión.

Es entonces que, con este modestísimo acervo, nos lanzamos a las **primeras lecturas** o **exploraciones del tiempo**, que ampliaremos luego, previa indicación de otros conocimientos.

Un ejemplo: Observamos que las nubes tienen características semejantes a montañas vaporosas que se desplazan en la altura; notamos que ofrecen la impresión de notorias modificaciones en su estructura o apariencia general, cual si una fuerza interna provocara su deformación incesante. Entonces, en base a los conocimientos adquiridos, deducimos; **probable tormenta.** La razón, es que esta característica denuncia pronunciada **inestabilidad** atmosférica, en los niveles que la nube permite estudiar, lo que supone en función del "espesor" que habitualmente abarcan, — entre cinco a diez kilómetros —, una condición amenazante.

Otro caso. — Es de noche, y, nos sorprende observar la existencia de nubes protuberantes o en forma de grandes "rollos"; deducimos la misma conclusión anterior. Pero, si para admitir una variante, constatamos que sin llegar a la magnitud de aquel caso típico, son grandes "masas" nubosas densas, que en tales circunstancias — de noche — tienden a cubrir el cielo; el

Acu. floccus

(Altocumulus floccus)

Acu. castellatus

Altocumulus castellatus.

e) Aspectos especiales de ALTOCUMULOS que presagian tormenta próxima.

mismo pronóstico, por lo menos en cuanto a la proximidad de perturbación. Tales deducciones se fundamentan en el conocimiento de que, si siempre dichas nubes de proyección vertical, evidencian inestabilidad, se suman para el presente caso, el motivo de que al no mediar la radiación solar (que es causa de "procesos convectivos" que favorecen la producción de las mismas), cabría esperar una tendencia a la "estabilización", lo que debiera manifestarse en su disipación hacia el atardecer.

Ahora pasemos a otras nociones, mediante las cuales es de confiar alcancemos mayor adelanto y provecho, en la emprendida conquista de interpretar el **lenguaje del tiempo.**

Sabemos por experiencia, que en ocasiones se suceden varios días de temperatura en creciente ascenso, aun en pleno invierno. Pues, a la iniciación de tal proceso, se llama avance de una **corriente cálida.**

Opuestamente, otras veces se hace palpable que, después de un brusco descenso térmico, continúan registrándose consecutivamente, valores muy bajos de temperatura: se trata del dominio de **una corriente de aire frío.**

Con esta simple regla diferencial, basta; ya que debemos eludir profundizar en otras nociones atingentes, a fin de facilitar la más sencilla interpretación e inmediato aprovechamiento. Es así que, presentaré dos procesos de evolución en los aspectos del cielo, que respectivamente identifican dichas condiciones.

Cuando observamos la presencia de nubes filamentosas, como plumas (cirrus), que sucesivamente evidencian mayor abundancia y tendencia a constituir velo, estamos facultados para esperar que esta transformación progresivamente se decida en niveles nubosos (plafones) cada vez más bajos. Se trata del avance de una corriente de aire cálido que ya se manifiesta en la altura; permitiendo suponer que producirá lluvia, antes de que dicha masa de aire domine en la superficie (dominio de un sistema depresionario).

Para el segundo caso propuesto, —la amenaza de invasión de aire frío—, que por lo general se presenta precedido de tormentas (aguaceros con descargas eléctricas), observaremos como primer síntoma, la presentación de nubes semejantes a vellones o lentejuelas, de aspecto sedoso y muy brillantes (alto-cúmulos), a las que suele seguir un velo nuboso (alto-estratus). La inmediata proximidad de la perturbación que amenaza, estará indicada en tal caso, cuando aparezcan nubes de forma montañosa (cumulo-nimbus y cúmulos potentes); que son indicio de próximo cambio radical del tiempo reinante.

Para finalizar, enfrentaremos la posibilidad de reconocer un fenómeno que tiene analogía con el proceso referido anteriormente, que ofrece la particularidad de compendiar las mismas consecuencias, en breve lapso, es la "turbonada" o borrasca.

Cuando se observa en el horizonte, una barra nubosa de aspecto "fosco" (amenazante y sombrío) que semeja un "rollo" o cigarro de hoja voluminoso, siendo palpable que se desplaza con notoria rapidez traduciremos la inminente amenaza del fenómeno de referencia. Y, sin perjuicio de la aconsejable conveniencia de seguir su ostensible y acelerado desarrollo, debemos adoptar todas las precauciones; pues cuando dichas "oleadas"



CUMULONIMBUS

f) La inconfundible apariencia montañosa de los cúmulos congestivos, alcanza las mayores y más extraordinarias proporciones en el CUMULONIMBUS, llegando en ocasiones al espesor de unos diez kilómetros, cual montaña gaseosa superior a las terrestres.

Al formarse en Verano —durante días muy cálidos— justifica la generación de tormentas locales. Pero las mismas corresponderán a un SISTEMA TORMENTOSO, —o sea de mayor prolongación e intensidad—, cuando aparecen luego de un proceso en que se han sucedido, los Cirrus *y los* Altocúmulos *en plena coexistencia.*

Cuanto más congestiva y protuberante sea su apariencia, mayor será la inminencia de intensos "aguaceros", que pueden ser acompañados de granizo, ya que es la única nube en que puede generarse esta adversidad.



TURBONADA

a) Este aspecto nuboso que suele perfilarse en el horizonte como "toscanos" potentes, o rollos congestionados, en rápido avance, presagia la BORRASCA o TURBONADA: es decir, anuncio de intensas ráfagas de viento, aguaceros copiosos y notable oscuridad en pleno día. Frecuentemente provoca perjuicios materiales de consideración e incluso accidentes fatales.

de bandas nubosas se aproximen a la vertical del lugar, debe temerse una aparatosa alteración del panorama, consistente en impetuosas ráfagas y cambio de dirección del viento, pronunciado descenso de

temperaturas, y, probablemente, tormenta con aguaceros. Todo lo cual suele ser tan intenso y brusco, como de breve duración.

Otras normas generales. — Complementariamente, resumiremos a continuación, algunas **Reglas** de sumo interés, ampliadas y confirmadas por nuestra experiencia personal.

a) — Cuando el tiempo está amenazante, conviene dispensar atención al siguiente examen: 1º) el espesor nuboso, denunciable por el mayor o más atenuado aspecto "translúcido"; 2º) la presencia simultánea de nubes en varios niveles; 3º) la coexistencia de "glaciación" (nieve - hielo) y contextura acuosa, en un mismo tipo de nube. Todo lo cual nos informará respecto a posibles tormentas o lluvias próximas y prolongadas.

b) — Nubes montañosas, protuberantes, congestionadas, ya en la noche o la mañana, son sintomáticas de inestabilidad y tormenta.

c) — Cuando se prolonga por varios días, la repetición de características "premonitorias" de perturbación atmosférica, demorando en formalizar, cabe esperar que luego se registren lluvias prolongadas.

d) — El pasaje por el horizonte, de tormentas que no habrán de afectar a la localidad —pudiéndose calificar de "tangenciales"— es reconocible por barras nubosas con manifestaciones eléctricas, que tienen una marcha y dirección sin tendencia a aproximarse; lo cual es más frecuente en verano, durante períodos de sequía.

OTROS APROVECHAMIENTOS ESPECULATIVOS

Complementariamente con la observación de las NUBES, es posible ampliar deducciones respecto al tiempo futuro, recurriendo a otros métodos simples, que derivan de investigaciones del suscrito.

Así — por ejemplo — debiéndose recordar que nuestro difundido método de **Fechas de Probable Lluvia.** — en base a "índices de frecuencia" —, puede ser mejor ajustado al interés inmediato de una circunstancia dada, de acuerdo al previo análisis de los sistemas nubosos; corresponde aclarar que igualmente admite otras especulaciones que jerarquizan la actitud de un observador consciente.

Al efecto, hemos sintetizado el fruto de nuestra experiencia, en las **Reglas** que seguidamente transcribimos:

1º) Una SEQUIA, es posible identificarla — cuando se ha iniciado — juzgando por el incumplimiento de dos fechas consecutivas; así como, el preconocimiento de su **finalización**, por el restablecimiento posterior del RITMO NORMAL (o sea el ajuste con las indicaciones de referencia).

2º) Los PERIODOS LLUVIOSOS, son también previsibles cuando se constata la continuación del mal tiempo, después de haberse producido la perturbación esperada, de acuerdo a estas indicaciones; permitiendo suponer — en tal caso — su **prolongación** y **enlace** con la fecha más próxima, establecida por este método.

3º) La MODALIDAD PLUVIOMETRICA que sucesivamente ha de caracterizar a un mes o estación en curso, **se reflejará** en virtud de la limitación de frecuencia, a las fechas prefijadas, o intercala-

ción, por el contrario, de otros días de lluvia; debiéndose vaticinar en este último caso, REGIMEN LLUVIOSO.

Por último, siendo que de acuerdo a nuestra tesis denominada INSTANTE MEDIO CLIMATOLOGICO DIURNO, se pueden pronosticar todas las variantes de la temperatura (máxima, mínima, etc.), resulta que también permite aplicaciones generales de sumo interés, que resumiremos a continuación, en el propio carácter anterior, de **Reglas Interpretativas.**

Comenzaremos por sintetizar promedialmente, cuanto se refiere al elemento básico, o sea las horas en que deben practicarse las observaciones, —respectivamente en la **mañana** y en la **tarde**—, para que asuman el carácter significativo y representativo, que les confiere la tesis de referencia (todo lo cual ha sido calculado y tabulado en "cuadro" correspondiente, muy difundido). **EN LA MAÑANA:** para la Primavera y Verano, alrededor de las 8 h. 40; para el Otoño a las 9 h. 15 y en el Invierno a la hora 10. **EN LA TARDE:** a las 20 h. en Verano y a las 19 h. 30 en el resto del año (horas del Meridiano 3 h. al W. Greenwich).

1º) — La conclusión más interesante —en carácter divulgable— que la experiencia nos ha revelado, es la siguiente: **en proximidad del instante medio matutino, suele definirse la modalidad del tiempo que habrá de reinar en el curso del día,** tal como conceptualmente cabía presumirlo, en razón del fundamento de dicha tesis. Por ejemplo, un **empeoramiento** en el aspecto general del tiempo, así como por el contrario una **apreciable mejora** — en caso de lluvia anterior — que se manifieste hacia el **Instante Matutino,** presagia cambio en el propio sentido que se hace apreciable en tales condiciones. Diríamos — generalizando — que en dicho INSTANTE se define la "tónica" meteorológica.

2º) — Comparando las temperaturas (o en su defecto las sensaciones térmicas experimentadas) correspondientes a los respectivos **INSTANTES** —Matutino y Vespertino— deduciremos las perspectivas al respecto, para el día siguiente, de acuerdo a la **tendencia** que comparativamente se haya registrado entre aquellas observaciones; siendo conveniente se complemente dicho análisis, con el cotejo de la observación de la tarde anterior —en el **Instante** correspondiente— aplicando el mismo criterio.

3º) — También el **pronóstico de helada** (a los efectos de aplicar la debida protección a los cultivos de huerta) es factible, aplicando la siguiente **Regla:** si en el **Instante de la tarde,** reina temperatura ambiental menor de ocho grados, siendo a la vez inferior a la observada en **Instante Matutino,** es casi segura la registración de dicho meteoro, estando el cielo despejado.

Los Encantos Astronómicos de
NUESTRO CIELO AUSTRAL

Por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

Presidente de la Sociedad Meteorológica

NUESTRA posición geográfica resulta muy favorecida en cuanto a realización de observaciones astronómicas; pues el cielo austral —que dominamos plenamente— representa la región más rica del firmamento, a la vez que comparativamente menos conocida por la exploración científica.

Sin embargo —como paradójicamente suele ocurrir— en nuestro hemisferio existen muy pocos Observatorios Astronómicos: a lo cual cabe acotar, que es aún más deplorable —concretándonos a América Latina— que se manifieste entre nosotros notable indiferencia hacia esta contemplación superior. Lo cual es "índice" de atraso espiritual e intelectual, en paralelismo con la diferencia establecida.

Esta censura asume mayor propórción, si recordamos que a nosotros nos es dable observar ventajosamente, a todas las estrellas más destacadas por su volumen y luminosidad, así como los **Motivos** más fascinantes, en cuanto a Cúmulos y Nebulosas. Pues, si en el otro hemisferio pueden jactarse de su estrella Polar (curiosidad que no conocemos) y su **Cruz del Cisne**, en cambio podemos enorgullecernos de la CRUZ DEL SUR —más encantadora y simétrica— con la ventaja de que nunca se oculta, siendo precedida en su curso concéntrico alrededor del Polo Sur Celeste, por el sugestivo y majestuoso NAVIO. Por otra parte, si desde análogas latitudes del otro hemisferio, participan del emotivo espectáculo de **Andrómeda** (el "Universo Isla" más próximo), nosotros tenemos siempre a la vista las dos NUBES MAGALLANICAS (distantes 90 y cien mil años luz), que son cual portentosos satélites de nuestra Galaxia.

No obstante, estos privilegios nos pasan desapercibidos, al igual que el solemne DESFILE ESTELAR de los más rutilantes astros a que hemos aludido; pese a que dicha sucesión representa el mayor exponente de la "euritmia" y armonía existente en las más inconcebibles proporciones, con invariable ritmo que se repite tanto a través del curso de la noche, como asimismo —y en correspondencia con las distintas horas— durante el año; siempre en carácter inmutable mientras transcurren los siglos... y renovados peregrinajes de innumerables generaciones humanas.

Es —entonces— en virtud de estas razones, que en nombre de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores, en plena correspondencia con la intensa "campaña" que hemos iniciado en todo el país, tendiente a promover inquietud e interés por la Astronomía —mediante la preconización de **Observatorios Populares**—, que recurrimos a todos los medios, para incrementar esta divulgación.

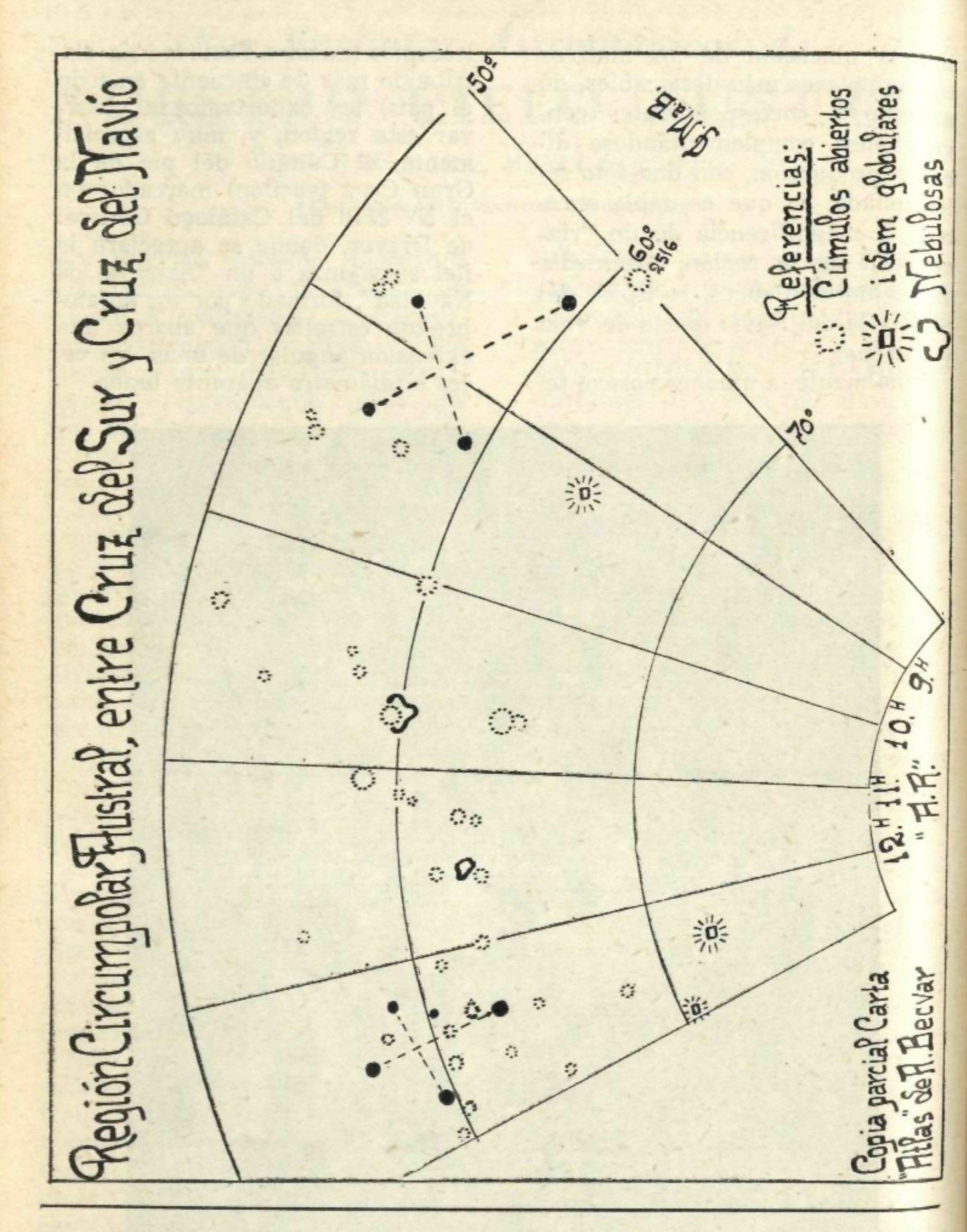
En cuanto a las ilustraciones que presentamos, el fragmento de CARTA ESTELAR, permite ha-

llar la ubicación de los motivos circumpolares más destacables, de acuerdo a correspondientes convenciones; complementándose dicha reproducción, con una foto seleccionada, en que es dable apreciar la magnificencia de un "rinconcito" de la región intermedia entre ambas Cruces, la típica del SUR y la del Navío (parte de Vela y Carena).

Finalmente, a quienes posean telescopios (nuestra Sociedad ha distribuido más de cincuenta en todo el país) les exhortamos a observar esta región, y, muy especialmente, el Cúmulo del pie de la *Gran Cruz (epsilón) marcado con* el Nº 2516 del Catálogo General de Dreyer, donde se apreciará la fiel semejanza a un "Arbolito de Navidad", formado por un enjambre de estrellas que abarca una extensión angular de unas dos veces el diámetro aparente lunar.



Uno de los paisajes más fascinantes del espacio, es esta región de CARENA, que se halla a la mitad de distancia angular entre la CRUZ DEL SUR y CRUZ DEL NAVIO.



DEL IDEARIO DE DOMINGO F. SARMIENTO:

"No creo lejano el día en que se tenga por infractor de sus deberes, al que sea negligente en el seguro de Vida".

Consùlte por su póliza al

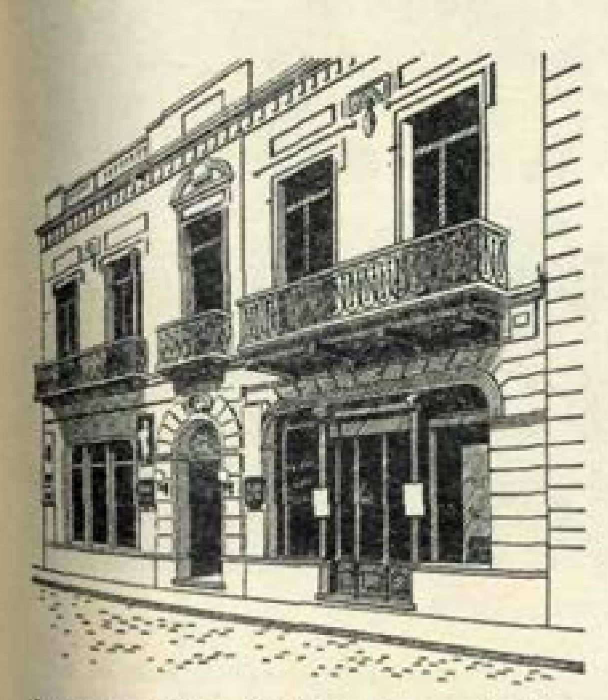
B A N C O   D E   S E G U R O S   D E L   E S T A D O

1911 - 1961

EN LOS CINCUENTA AÑOS DE LA CREACION DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Por JAIME G. FARELL



Edificio calle Misiones 209 (altos) el que ocupó el Banco de Seguros del Estado al iniciar sus actividades el 1º de marzo de 1912.

EL Banco de Seguros del Estado, —que integra con el Banco de la República y el Banco Hipotecario la trilogía de Bancos oficiales del Uruguay—, fue creado por la ley Nº 3935, del 27 de diciembre de 1911.

Cumple, pues, esa Ley, en el presente 1961, cincuenta años de dictada y, prácticamente, los cumple también la propia institución que abrió sus puertas e inició sus operaciones el 1º de marzo de 1912.

Puede decirse de nuestro Banco, que ya en 1942 al cumplir 30 años y pasar a ocupar su actual sede en la Avda. Agraciada, había cumplido con creces la función para que fué creado: establecer definitivamente entre las instituciones de previsión social, una, (la del seguro) que no podía quedar como había estado, bajo el sistema de la más libre concurrencia; abaratar tarifas; evitar la exportación de primas como ocurría con las Compañías existentes (en su casi totalidad extranjeras); extender a otros riesgos (Accidentes del trabajo; Granizo, Responsabilidad Civil; Automóviles; Cristales; Fidelidad; Robo, etc.) los beneficios del seguro, limitado por lo general a los universalmente conocidos (Incendios, Vida, Marítimos); moralizar el contrato en beneficio de los asegurados de buena fe y de la Economía nacional; radicar en el país los cuantiosos capitales de Reservas que necesaria-

mente deben constituirse como base esencial del seguro, reservas que se han aplicado a inmuebles, Títulos reproductivos, así como a realizaciones sociales tan importantes como plausibles en todo sentido; obtener sólido prestigio —que se refleja en la Nación— en el mercado universal de reaseguros; lo-

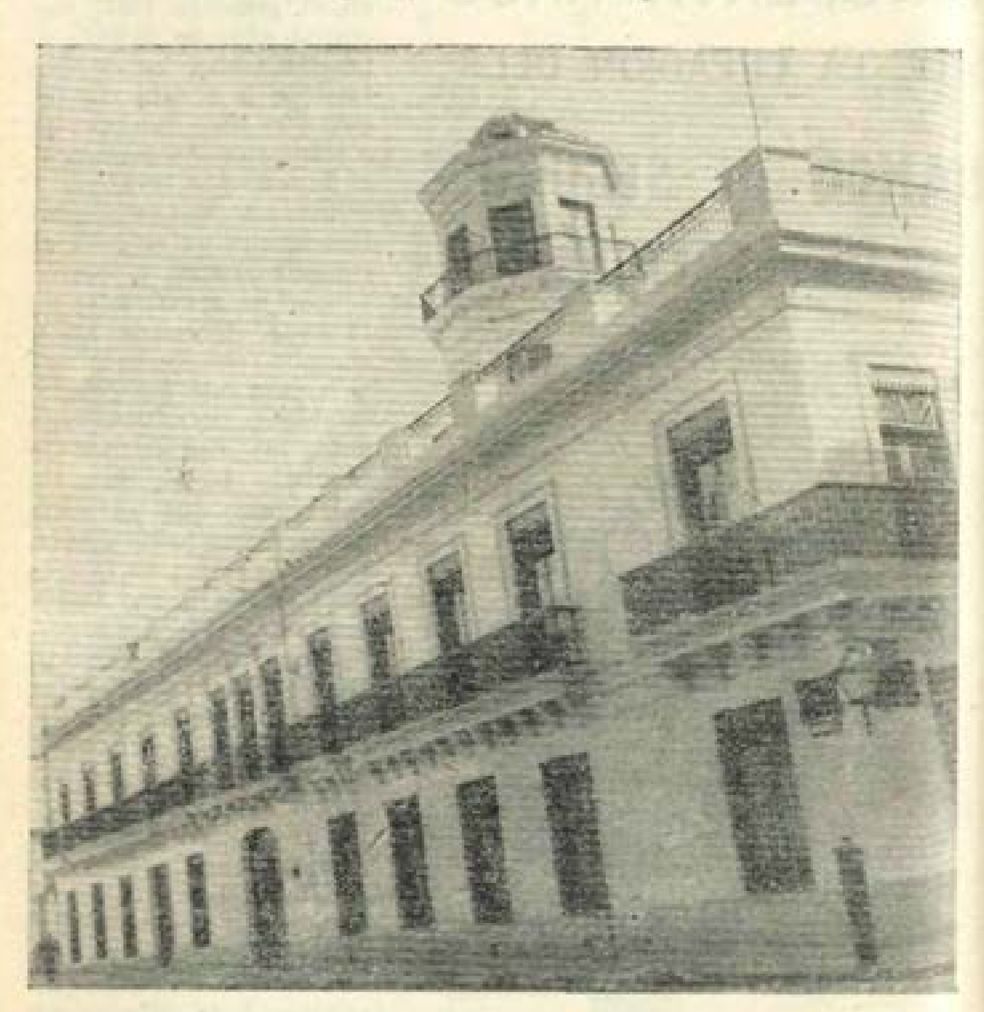


Foto del antiguo edificio de la calle Misiones.

grar, para resumir finalmente la impresión del camino recorrido, dentro y fuera del país, la posición, prestigio y solidez que las hoy más grandes compañías del mundo precisaron pasar el siglo de vida, sin tener que atender las obligaciones que al Banco impone su carácter de entidad oficial y sin llenar muchas de las funciones sociales que cumple nuestra Institución.

La Ley de creación del Banco establece en favor de éste, el monopolio del seguro sobre todos los riesgos. Como podría deducirse de esta premisa que el éxito grandio-

PUBLICIDAD DE LA EPOCA

BREVEDAD DEL TEXTO AVISADOR


LA TRIBUN

El Banco de Seguros del Estadr
SECCION INCENDIOS
Abrirá sus oficinas el 1.o de Marzo de 1912
MISIONES 209

LA TRIBUNA POPULAR


El Banco de Seguros del Estado
"SECCION INCENDIOS"
Abrirá sus oficinas el 1.o de Marzo de 1912
MISIONES 209

Crédito Mobiliario del Uruguay
CASA AMERICANA

DEMOCRACIA



Frente del edificio actual sito en Av. Agraciada y Mercedes.

so del Banco se debe a ese monopolio, conviene detenerse un instante a explicar la especialidad de ese privilegio, especialidad que lo retacea y que hace más destacable ese éxito.

El Monopolio, en efecto, dió al Banco el privilegio de la explotación de todos los riesgos, pero dejó subsistente el derecho de las Compañías de Seguros **que actuaban en el Uruguay al tiempo de la ley.** Esas Compañías no pueden trabajar en otros seguros que no sean aquéllos sobre los que ya trabajaban, —vale decir que todo nuevo riesgo que se entrara a cubrir, sólo podía hacerlo el Banco y no el asegurador particular. Pero al asegurador particular le quedó el derecho para seguir operando en las ramas que ya lo hacía y esas ramas son nada menos que las de Incendio, Vida y Marítimos. En consecuencia, en esas tres importantísimas ramas, universalmente difundidas, el Banco de Seguros del Estado trabaja en **competencia** con las compañías particulares, que en 1912 eran más de treinta y aún hoy son no menos de quince.

Por eso alguien sostuvo, en su tiempo, que el monopolio que la ley daba al Banco, lo era también para las compañías al asegurarles que no podían instalarse otras en el país... y el instituto oficial podía fracasar...

No está, pues, como queda visto, sólo en la ley sui-géneris de su monopolio (compartido en parte) la razón del éxito alcanzado. Este se basa fundamentalmente, en que la institución fue encaminada desde el primer día, a la manera de la actividad privada, dando así en primer término, un rotundo mentís a los que creían en el fracaso de su gestión, que temían eminentemente burocrática y que habría de presentar al Banco como una Repartición más. A la manera de la actividad privada, el Banco de Seguros tuvo siempre en sus Directorios —a través de 50 años— un cuerpo atento a la finalidad de la fundación del Instituto; a la competencia de las compañías; a la conquista de la clientela y al tratamiento que debe dispensársele y así tuvo, también, en cada uno de sus gestores un productor y un realizador de esos propósitos. A la manera de la actividad privada, fué también desde el primer día, tan ágil como ésta en la tramitación y expedición de seguros y en la atención de los siniestros.

RESPONDIENDO a esa necesidad de prevención, el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO pone en vigencia su **Seguro Vitalicio Revalorizable.**

No creemos que pueda ofrecerse algo más completo y más al alcance de todos en cuestión de seguros, y de lo que el seguro en sí entraña.

Señor, aquí pretendemos abrir una ventana a su lógica curiosidad. Lo más práctico es que usted mismo se acode en ella y vea el panorama de seguridad que se le ofrece. Que usted mismo aprecie y valorice las ventajas. Pero... como en la apreciación de ciertas obras de arte, no está de más que le hagamos notar algunas características fundamentales adelantándonos a su grata visita.



Ante el creciente costo de la vida una ventana se abre en su DEFENSA

El **Seguro Vitalicio Revalorizable** tiene la preocupación fundamental de que su prevención esté al día. Para esto todos los años, al 1º de julio se actualiza el capital asegurado en base al índice del costo medio general de vida, calculado por el propio Banco, con la apreciación más exacta de la realidad, y en relación al año anterior hasta el 30 de junio. Nadie puede quedarse atrás en cifras que contemplan la tranquilidad de los suyos. Usted nos comprende, señor.

Al margen de esa finalidad básica del **Seguro Vitalicio Revalorizable.** están otras posibilidades de no menos interés, contempladas en sus Condiciones Generales. Por eso creemos utilísima su visita y su interés en estos problemas que inciden directamente en la conciencia y el sentimiento de cada uno de nosotros, en reflejo razonado hacia nuestros seres queridos.

Vea a título ilustrativo algunas de las Condiciones Generales expuestas en el **Seguro Vitalicio Revalorizable.**

Pago en Cuotas. Está rigiéndose por su voluntad, que el capital asegurado sea abonado en una sola vez o en cuotas. Basta que usted lo solicite en cualquier momento de la vigencia. Estas cuotas que pueden ser mensuales dan destino al capital en un año, en dos, etc., hasta veinticinco años de pagos sucesivos. Vale decir que está usted asegurando un porvenir por un plazo extenso, con la solvencia de su esfuerzo y la amplitud y la garantía de nuestra Institución.

Sepa, señor, que en esas Condiciones Generales del **Seguro Vita-**

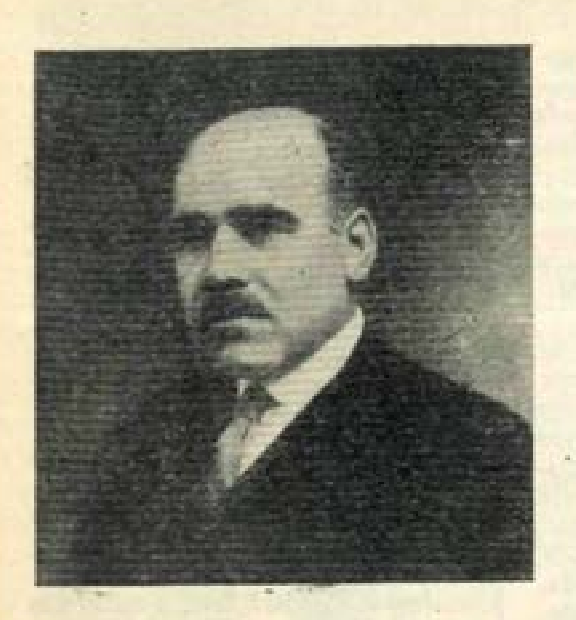
licio Revalorizable usted está amparado sin restricciones por motivo de residencia, de ocupaciones —salvo la de aviador— o de viajes, ya sean terrestres, fluviales o marítimos, aéreos (como pasajero de líneas regulares comerciales). Agregue a esto, prevención contra Riesgos de Guerra o Servicio Militar.

Sería complejo que usted, de una sola mirada quisiera abarcar este panorama extenso, casi un país, cuyo nombre debe resultarle agradable: **"Tranquilidad"**. Efectivamente, una manera de vivir tranquilo, tranquilo con uno mismo consiste en estar asegurado. Y asegurado contra las eventualidades que nos ofrece las fluctuaciones en el costo de la vida. Y aún más tranquilo en los momentos difíciles, que no desea ninguno, pero que debe prever, de Incapacidad Total y Permanente de la persona cuya vida se asegura. Aquí también el Banco maneja cifras contemplativas que se transforman en Renta, a fin de enfrentar la situación creada.

Cuando le decimos que entramos a ofrecerle una manera especial, distinta, humana de mirar la vida, su propia vida, no olvidamos detalles a fin de que usted quede plenamente convencido de que hace una cosa bien.

Sabe usted que estos Contratos de Seguro son indisputables? Conoce la posibilidad de disponer de un anticipo sobre su seguro en función del tiempo de vigencia de su seguro y de su capital? Que puede solucionar tal vez un apremio sin *molestar a nadie? Esto, a todos nos* puede ocurrir e interesar.

Señor, podríamos enumerar ventajas y ventajas. Ya lo dijimos al principio: **Abrimos una ventana para usted.** Quiere asomarse? Nos lo agradecerá.



DOCTOR JOSE F. ARIAS

Por el

Dr. Pablo P. Recarte

*

DURANTE el año que acaba de terminar, en este Uruguay que suele olvidar demasiadas cosas (y demasiado pronto) se ha saldado una deuda de honor: rendir a José F. Arias el homenaje nacional que este ciudadano de excepción, como pocos, merecía.

El magnífico acto realizado a teatro lleno en el SODRE; luego, el homenaje igualmente magnífico organizado por la Universidad del Trabajo; la ceremonia, cálida y cordial, llevada a cabo en los salones del Banco de Seguros, en la cual el Directorio y el personal de la Institución rodearon al Dr. Arias con unánime afecto; y otros actos públicos efectuados bajo el auspicio de otras organizaciones, así como las innumerables adhesiones que le fueron enviadas; todo ello, ha testimoniado un sentimiento general de gratitud y de reconocimiento que, desde años atrás, pugnaba por manifestarse.

Arias, acorazado en su humildad y en las demás virtudes de su carácter que nos lo hacen aparecer algo así como el padre de todos los que alguna vez hemos trabajado junto a él, Arias mismo —porque "padre de todos"— era el principal obstáculo.

Y así Sabat Pebet, en su inspirado y emotivo discurso del Sodre, pudo decirle que nuestra tarea era la de realizar el homenaje a Arias, "sin Arias". Podemos agregar aquí, que su preparación hubo de llevarse a cabo, durante largo tiempo, "a pesar de Arias".

La verdad es que nadie, "ni aún Arias", podría resistirse indefinidamente a oir lo que, quienes mucho y bien le quieren, deseaban decirle.

Concurrieron a los distintos actos, mujeres y hombres de toda edad y condición: niños de Escuelas, educadores, trabajadores, profesionales, funcionarios del Gobierno; gentes de las más diversas ideas, políticas, sociales, filosóficas o religiosas. No faltaron algunas de las más destacadas y respetadas figuras, de las que integraron un conjunto sobresaliente de gran-

des estadistas y conductores en un período particularmente fecundo de nuestra evolución política; figuras intachables, ejemplares, que los años han vuelto más venerables aún.

Que esto haya resultado así, habla en favor del país, de su sensibilidad, de su espíritu de justicia y, en general, de sus valores morales. El país resultó también honrado, junto a uno de sus mejores hijos.

Arias es demasiado rica personalidad para encerrarla en una semblanza comprehensiva que pretenda ser breve. Para sintetizarle mejor, quizá se justifique el intento de verle "desde dentro".

Le conocemos algunas de sus grandes pasiones, que son otras tantas motivaciones para vivir con entusiasmo y para actuar con tenacidad. Pasión por el **hombre** y su **salud**, entendida ésta en su más amplio sentido: salud física, psíquica, espiritual y social. Pasión por la **prevención**, por la protección de aquellos valores, llevada a cabo con inteligencia, anticipándose a los hechos. Pasión por la **educación**, que eleva al hombre, extendiendo sus horizontes; por la **justicia**, que le da lo que por mérito le corresponde; por la **ciencia** y sus aplicaciones, que le brindan bienestar, mayores posibilidades de acción y de desarrollo espiritual. Pasión por el **trabajo**. Todo esto, sustentado por un poderoso sentimiento de amor al prójimo, de hondura evangélica; todo esto, con el signo inconfundible de su bondad.

Su filosofía de vivir, sólo incluye valores y objetivos de signo ético positivo. Nunca se le ha visto ni se le verá desperdiciar energías en el comentario agresivo, en la crítica exclusivamente destructiva, en la actitud iracunda, en explosiones de desprecio, de fanatismo o de odio, ni en ninguna de las demás abundantes maneras de disminuirse y macularse, pretendiendo macular y disminuir a los demás. Y porque busca siempre la elevación de sus semejantes, su trayectoria en la vida es de constante elevación de sí.

En materia de relaciones humanas, su disposición de ánimo invariablemente amistosa ante toda persona bien intencionada, su buena voluntad y su generosidad de juicio ante actitudes y opiniones ajenas, son proverbiales.

Sabe bien que ha de mirarse a los demás, un palmo más alto de lo que son, para que lo sean.

¡Su pasión por el trabajo! No concibe que pueda verse en el trabajo un castigo bíblico, una penosa condena, o una obligación desagradable que — de ser posible — habría que rehuir; ni aun un simple deber.

El trabajo ha de ser encarado, por el contrario, como una **función social** mediante la cual se realizan fines necesarios, comunes al hombre; puede y debe ser una fuente potencialmente inagotable, de satisfacciones y de valores, para la existencia individual.

Trabajar es ejercitar aptitudes, ponerse en marcha, afirmar el propio existir, ser alguien. Es vincularse a los demás, reciprocarse. Es incorporarse a la corriente indetenible de la acción humana creadora; integrarse en el mundo de los que sueñan para actuar, de los que conciben y planifican para realizar, de los que hacen para dar.

Es, en cierto sentido, "encarnarse" en los hechos; un como advenir — a través de una especie de

nuevo nacimiento, del que cada *uno es ante sí responsable* — al acaecer de lo humano, a la historia.

Como la palabra, *aunque muy* de otra manera, el trabajo es también un medio de mantener encen*dido el gran diálogo que nos reúne* a todos, dentro y más allá de los límites de cada vida individual.

Así encarado, el trabajo se enriquece de valiosos concomitantes psíquicos y morales. Ya no podrá *más ser penoso*: a través de nuestro hacer, hemos de sentirnos más hermanados y confiados, más ale*gres, más dignos*, más lúcidamente conscientes del significado y valor de nuestro puesto en la sociedad *humana. Dignificar cada vez más* el trabajo: ¡he ahí una gran tarea!

Arias no sólo enseña todo esto, *sino que lo vive en plenitud*. Su afectividad exuberante se vuelca sobre la realidad que le rodea, co*mo atraída por un decisivo rasgo* sagrado que la realidad material esconde tras sus imperfecciones *más evidentes. Siente que es res*ponsabilidad sólo del hombre, traerlo a la luz, desentrañarlo, redimiendo *así* a la realidad y rediméndose con ella.

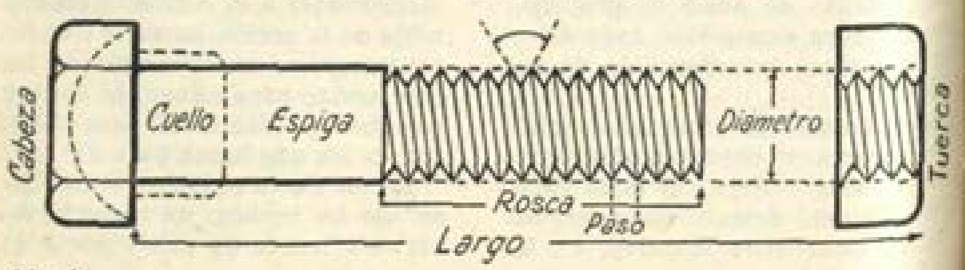
De ahí su interés en todo, su necesidad *constante de actuar* y de ayudar a que otros actúen. Siente que la responsabilidad del hacer *es demasiado grande* para *no* compartirla; por eso, nunca ha querido restringirse a su propio modo de *ver en un momento dado*. Se le ve siempre reuniendo opiniones; buscando soluciones de asentimiento *en base a razones* y buena *información*, a través de deliberaciones amplias y libres; promueve la in*tervención de otros, alienta*, estimula, entusiasma.

Y él mismo se mantiene siem*pre trabajando, casi sin descanso*; aún hoy, después de más de medio siglo de fecunda actuación.

No podemos imaginarlo detenido, apartado del fluir de los hechos. Podría haber sido dicho por *él, que detenerse es desertar*, que es segregarse de la corriente fascinante; que es "pretender vivir en *perpetuo agonizar*".

Alma a la vez sensible y fuerte, sabe cómo sublimar las energías del sufrimiento transformándolas *en acción, en generoso y sostenido* impulso de darse en obras, en callado heroísmo cotidiano. Quien alcanza esta talla y este temple, vuélvese capaz de sobrellevar hasta la injusta desgracia, a la ma*nera como lo quería Goethe*: "*casi sin inmutarse*".

COMO SE DENOMINAN LAS DISTINTAS PARTES DE UN BULON O DE UN TORNILLO



EL PRODUCTOR DE SEGUROS ES UN VISITANTE *BIENHECHOR*



A todos nos puede molestar que, a determinada hora llegue a nuestra casa una persona desconocida, oprima el botón del timbre de la puerta de calle y cuando nos encaramos con él pretenda vendernos tal o cual producto que nunca pasó por nuestra imaginación adquirirlo. Su insistencia nos enerva y muchas veces debemos cerrarle la puerta cortando un dialogado latoso e inoportuno. El vendedor quedó del otro lado, contrariado, y, nosotros, también. Y es que cuando en nuestro hogar hace falta algún producto o alguna mercadería, vamos directamente al comercio que lo vende y allí elegimos, probamos, discutimos precios y lo compramos o no, según nuestro "siempre sabio criterio".

No es este el caso del **productor de seguros**, cualquiera sea su especialidad. Su cultura es distinta y cuando esta persona visita nuestro hogar, nuestro comercio, nuestra fábrica, es como si la visitara un amigo dispuesto a cooperar en nuestros propósitos.

El **productor de seguros**, es un experto que tuvo que seguir cursos especiales, conocer psicología, ambientes, personas, standards de vida, movimientos de plaza, etc.

Ha hecho de su profesión un culto y a ella dedica sus mejores virtudes. Así como el médico salva una vida sublimemente, o un arquitecto proyecta una casa con sumo deleite o un pintor plasma en la tela su fértil y culta imaginación, el **productor de seguros** busca colocar un seguro allí donde es necesario. Se nos ocurre que es un gran guerrero, un Hércules, que totalmente acorazado va a proteger a una persona o cosa contra toda emergencia desagradable. Su visita no lleva otro fin que proponer la defensa de una familia y sacarla de un posible desamparo, ayudar a proteger una fábrica o un negocio. No es pues, un vendedor común, sino un consejero y su profesión está ubicada entre las que podríamos catalogar de colaboradores.

A un médico o un abogado, confesamos nuestros problemas para que aquéllos lo resuelvan. Al **productor de seguros** se le debe buscar, pues seguramente siempre tendrá "algo" para permitirnos vivir con mayor tranquilidad.

En los más viejos y avanzados paises europeos, el **seguro** es palabra sagrada y a él se amparan la casi totalidad de los ciudadanos. En el nuestro esa corriente de previsión va haciéndose carne en el individuo y día a día acrece el número de asegurados. La cultura va extendiéndose y con ella, arraigándose el sentido de previsión.

El productor, el asegurador, va ganando su partida y en nuestro país, al igual que en el extranjero, se le recibe ya como al amigo fiel en quien uno puede encontrar siempre incondicional apoyo.



La Mañana de Asencio

CUADRO DE CARLOS M. HERRERA

EL GRITO DE ASENCIO

Por el Prof. Gregorio Cardozo

..."Al paisano don Mariano Chaves de la Capilla de Mercedes lo llevaron preso a Montevideo, y así van llevando a lo principal de esta Banda, y mañana dicen que vienen por mí, por lo que me apresuro a escribirle, pero que cuidado el sonrojo sentiré, pero la gloria de padecer por mi amada patria quién no me lo envidiará que sepa lo que es honor!" ....

LA patria se apresta a celebrar con la máxima unción el sesquicentenario de la "Admirable Alarma", como llamara Artigas al movimiento libertador que en febrero se anunciara para llenar de gloria y de dolor todo el año de 1811. La celebración es propicia para que de todos los ángulos del pensamiento y de la emoción se rinda culto a los orígenes nacionales.

Voces eruditas bucearán en archivos para darnos la última verdad, y el arte en variadas manifestaciones aportará su toque de gracia a la recordación. Por la índole de la publicación que recogerá estas páginas, nos cabe en esta nota la posibilidad de recordar **Asencio** al nivel común de sus lectores, que son, en esencia, carne y pensamiento de aquéllos que hoy evocamos.

ASENCIO es, como pronunciamiento, la más genuina expresión del común sentir de una región y el más inmediato antecedente de esa otra patética expresión de fe, solidaridad y decisión que es el Exodo, ya de alcance y trascendencia mayor.

A exaltar esos caracteres de auténtico sentimiento popular van encaminadas estas breves páginas. Y nada más válido a la intención que transcribir las expresiones que sirven de acápite a esta nota, que un sacerdote patriota, desde esta región Soriana fecha el 18 de agosto de 1810 en "La Graceada, Costa del Uruguay" bajo simulado nombre para no comprometer la posibilidad de seguir sirviendo a la causa.

El sol de Mayo había iluminado las conciencias. Soriano, al igual que otros pueblos de esta Banda, se apresuró a reconocer a la Junta de Buenos Aires como expresión del sentir de la hora, pero las fuerzas reaccionarias representadas por Soria, Michelena, Vigodet, Elío, a los que se sumaron indecisos y acomodaticios, buscaron ahogar los pronunciamientos de pueblos que querían construir su propio destino.

Se creyó que prendiendo "al paisano don Mariano Chaves", cabildante de Soriano que se carteaba con Cornelio Saavedra, o denunciando al Juez Comisionado de Mercedes don Mariano Vega, o deteniendo, aun enfermo, al Comandante don Francisco Albín, en VIBORAS, para trasladarlo a la Colonia mientras las partidas recorrían la Campaña, se acallarían las voces.

Pero siempre las grandes opresiones gestan paralelas rebeldías, y si en apariencia la persecución

aquietaba superficialmente los ánimos, en la más profunda realidad un común anhelo se corporizaba y hallaba en la voluntad de cada paisano la posibilidad de lograr el clima cuya máxima expresión fue el Grito de Asencio.

Asencio no es la concepción de un guía que polariza las voluntades y determina los acontecimientos. Porque en ese momento es la eclosión de un sentimiento generalizado, falta aún **El Caudillo**, ya que nada prueba que ni Artigas esté en su directa gestación, y porque falta el Guía, sobran en la primera *hora los* **Jefes**, *y se* disputan la primacía Justo Correa, Pedro Viera, Venancio Benavídez, Ramón Fernández, hasta que llega ARTIGAS, el del *entregamiento* total y del inigualado desinterés, que tiene de providencial lo del *ser* capaz de conjugar los anhelos de un pueblo, de asumir la tremenda responsabilidad de ser su voz sin desvirtuar lo esencial de su pensar y sentir.

Pero repitamos, la gesta se realiza al nivel del pueblo, y estamos en deuda con ese pueblo que nunca reclamó nada que no fuera el estar en la primera línea en el sacrificio y al que hoy queremos hacer justicia en los pocos nombres que conocemos.

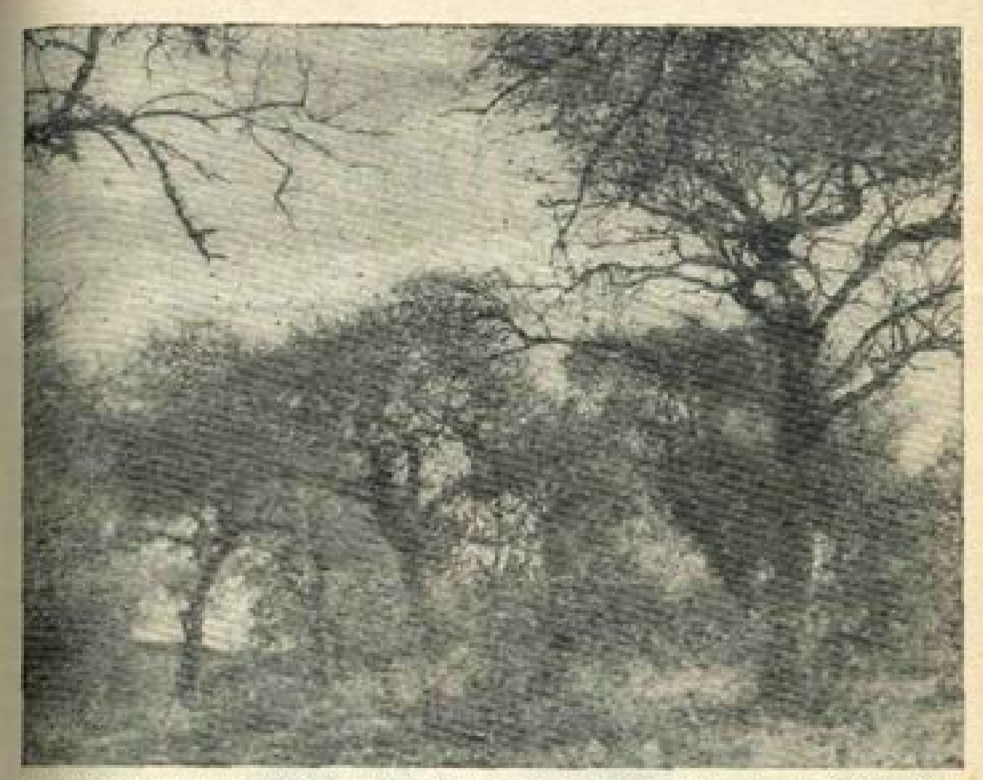
Algún día, quizá próximo, sabremos quién era, y lo honraremos, el cura criollo que bajo el nombre de "Pesada Cruz" ocultaba al patriota autor del notable informe que hemos citado, y cuyo conocimiento debemos a la generosidad del Profesor Flavio García. Es hora de que reverenciemos la memoria oscura del vecino don Enrique Reyes, "que no perdía tiempo en adquirir noticias de don Martín Rodríguez, yendo a buscarlas a lomo de caballo criollo a Gualeguaychú, Gualeguay y Arroyo de la China". Hay que salvar del olvido los nombres de **Vicudo** y Sebastián Cornejo y Basilio Cabral por el fervor que pusieron para alertar los Partidos de Coquimbo y Sarandí, y a don Félix Rodríguez de Cololó que, como Viera en el Bizcocho, y hasta en las mismas filas españolas los clases Martín Brocal, Angel Rodríguez y Manuel Esquivel, de la guarnición de Mercedes, contribuyeron a la riesgosa empresa.

En el correr del año 1810 las acciones y reacciones de gobiernos y pueblos van preparando el clima para los sucesos de 1811. Desde mediados de enero de este año, cada paisano, cada hogar y cada pago tiene su cometido. El nervio de la conspiración regional, (Alférez de Blandengue en uso de licencia por enfermedad y confiando su restablecimiento a la tradicional calidad curativa de las aguas del Río Negro) don Justo Correa, es empujado a la acción por Pedro Viera, pero éste, a la vez, no es ya más que la voz del paisanaje. Nada más clarificador de esa realidad que la esquela que transcribimos, aunque conocida, digna de mayor difusión:

"*Coquimbo y febrero 24 de 1811.*

Mialferes Correa: ya no me es pocible de ningun modo contener la guente, y áfin de evitar al gun de ssorden que cause muchos males, o daños he determinado aproximarme esta no(c)he aese pueblo y atacarlo mañana lo que habiso á Vmd. para que así lo aga entender atodos los Partidarios nuestros que. Vmd. tenga en (e)sa y no ofreciendose otra cosa Ruego a Ds. gᵉ. su vida ms. años —

De. Vmd. suservidor —
Pedro Biera"



Vista parcial del lugar histórico de Asencio en la actualidad, declarado por ley Parque "Viera y Benavídez".

Ya no era "posible contener la gente". El 24 en Coquimbo. "El veinte y seis de febrero reunidos más de trescientos hombres se ocultaron de noche tres Leguas del Pueblo en el monte llamado de Asencio Costa del Río Negro". Allí amanece el 27. Ese mismo día se produce el choque con partida española, a la que con habilidad y valor derrotan y toman prisioneros "sin que se escapase más que un Teniente de Montevideo, llamado don José Maldonado por haberse arrojado con caballo y todo a un arroyo llamado de la Calera" (Memoria de Justo Correa confirmada por el informe de Viera a la Junta de Buenos Aires).

Dos pintores nuestros han evocado ese 27 de febrero: Héquet en "Grito de Asencio" en el momento de ultimar detalles, cuando todavía hay paisanos ensillando sus caballos, en una calma que uno adivina preñada de decisiones, y Herrera en su fuerte tela "La mañana de Asencio" en la que, rota la valla de contención en el amanecer de un día, más que físico, espiritual, se confunden como en alud "paisanos acomodados", gauchos e indios tras un norte común, al que apuntan las indicadoras lanzas en ristre.

Y testigos seguros, en un paisaje alertado por los teros y por el chisperío de cantos de los pájaros nuestros, esos árboles que ahí están en Asencio, milagrosamente respeta-

dos por el hombre, que ha captado el artista con su máquina en el lugar histórico, y que hoy ofrecen su sombra y la gracia de sus verdes a quienes llegan a ese primer altar de la Patria.

A *Soriano cabe la mayor responsabilidad* en la distribución justiciera de los homenajes; pero corresponde a toda la patria el hacer una pausa en las cosas de todos los días para evocar a quienes abrieron el cauce del profundo sentir oriental en los albores de la nacionalidad.

No importa para el caso cuál haya sido en definitiva la trayectoria posterior de cada uno de los actores. Luz o sombra, éxito o desventura, todos contribuyeron a amasar el barro que el Gran Orfebre acrisolaría en el Exodo hasta transformar un instinto libertario en la conciencia lúcida de un derecho irrenunciable.

Destreza y sapiencia criollas: EL NUDO

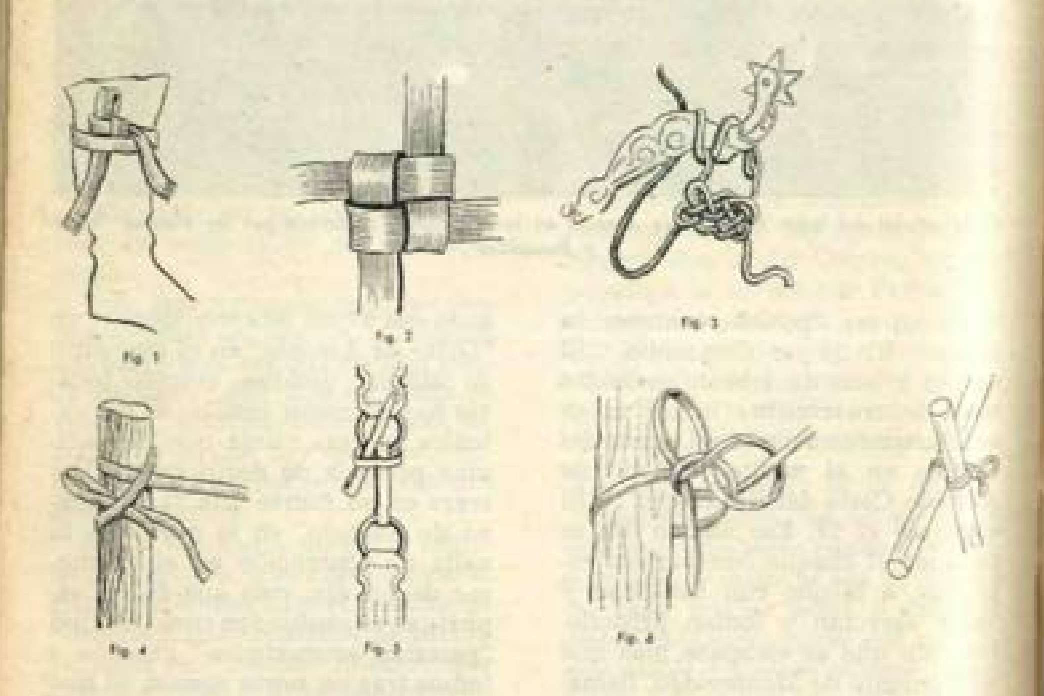


fig. 1 Nudo de liga (para bota de potro).
" 2 Nudo cuadrado, o pampa (para alzaprimas de espuelas, tomando el pihuelo).
" 3 Otro nudo de espuela.
" 4 Nudo de palenque (para hacer con el cabresto o maneador).
" 5 Nudo de correón (para sujetar la cincha).
" 6 Nudo potreador (para atar el potro al palenque).
" 7 Nudo de rancho o amarra vasca
(para unir con alambre las tijeras, cumbreras, etc.).

FLORICULTURA

AZUCENA (Lilium sp.)

PERTENECE a la familia de las Liliáceas y es planta vivaz (que dura varios años), con raíces carnosas y bulbosas.

Las especies más cultivadas son: la blanca y la anaranjada. La primera es de tallo grueso y derecho, de aproximadamente 0.80 centímetros, con flores acampanadas, olorosas, de perfecta blancura, grandes. Hay algunas variedades que tienen las hojas manchadas. Es éste el tipo más común de azucena en nuestro país.

La azucena anaranjada no tiene tan alto los tallos y su extremo da 4 ó 5 flores anaranjadas con puntos negros. Hay también variedades con hojas de fuego, jaspeadas, etc. Sus flores no son olorosas.

Todas estas plantas florecen en primavera y en otoño. Se multiplican por bulbos obtenidos en el invierno anterior de la planta madre por separación. Se conserva hasta la primavera en lugares frescos y luego se entierran en buena tierra a unos siete centímetros de profundidad.

Tarda algún tiempo en nacer, sobre todo cuando no encuentra calor suficiente, por lo que conviene realizar la plantación ya avanzada la primavera. Puede colocarse en envases grandes o, más comúnmente, en canteros.

Requiere riegos y carpidas oportunas.

Cuando el invierno, conviene extraer los bulbos de la tierra, limpiarlos y conservarlos hasta la primavera.

ZINNIA O FLOR DE PAPEL (Zinnia elegans)

Pertenece esta planta floral a la familia botánica de las compuestas. Es planta anual y puede llegar a una altura de 0.80 ctms. Notable por su elegante aspecto, la diversidad de colorido de sus flores y la duración de las mismas.

Las plantas pueden tener flores dobles o sencillas y las hay de colores blanco, amarillento, anaranjado, lila, rosado, violeta, etc. Florecen desde la primavera hasta los primeros fríos.

Se multiplica por semilla, que se siembra en almácigo, en buena tierra, durante la primavera. Se cubren las semillas con ½ centímetro de tierra suelta y fresca; germinan muy bien y al cabo de mes y medio aproximadamente puede trasplantarse al lugar definitivo. Es éste el mejor sistema, aunque también puede sembrarse directamente.

La planta crece rápidamente y da numerosas flores; conviene despuntar el botón terminal para que así eche numerosos brotes florales.

Se emplea mucho en canastillas y en borduras por las cualidades ya mencionadas de sus flores.

Los cuidados que requiere son sencillos: limpieza de yuyos, removida de la tierra y un poco de hu-

medad suministrada por riegos moderados cuando hay sequía.

CLAVEL (*Dianthus caryophyllus*)

Pertenece el clavel a la familia botánica de las cariofiláceas. Es planta perenne, lo que equivale a decir que vive muchos años. Tiene tallo nudoso y algo ramoso, que puede llegar a 0.60 centímetros de longitud, con hojas persistentes, lineares o sea alargadas y finas.

Las flores aparecen en la terminación de ramos que nacen en los nudos superiores del tallo y pueden ser de colores muy variados.

Hay más de 2.000 especies de claveles que pueden agruparse en cuatro secciones bien determinadas: Clavelinas propiamente dichas, claveles, reventones y serretas.

Las clavelinas son todas aquellas plantas obtenidas de semilla y pueden ser de flor sencilla, de flor semidoble o flor doble.

Los claveles poseen flores grandes, dobles, con el borde de los pétalos entero.

Las serretas tienen los bordes de los pétalos aserrados o recortados.

Reventones son los que poseen flores de doble cáliz encerrado el uno dentro del otro.

El clavel (hablamos en sentido general de todas estas clases) es una planta popularísima, cultivada en España muy intensamente, de donde se difundió a casi todo el mundo.

Su multiplicación puede hacerse por semilla, por esqueje y por acodo. Conviene realizarla en primavera, aunque acepta también otras épocas (especialmente otoño).

Por semilla, la mejor siembra es en primavera, en buena tierra y bien trabajada. Germina bien y se trasplanta a canteros o a macetas, cuando tiene varias hojas.

Para multiplicarlos de esqueje o brote hay que elegir aquéllos que tengan varios nudos (por lo menos cuatro); se entierran dos y se dejan dos afuera. Elegir siempre buena tierra, algo fresca y suministrarle cuidados en forma de carpidas y tutor cuando crece. Es éste el sistema más corriente, pues permite obtener nuevas plantitas eligiendo esquejes de plantas madres de reconocida calidad.

Para reproducir por acodo se espera después de la floración y se entierran algunos tallos (es planta que echa muchos tallos), elegidos entre los mejores pero sin sacarlos, solamente doblándolos y enterrándolos por la mitad. Hay que regarlos y al mes aproximadamente están arraigados y pueden separarse de la planta madre y llevarlos a envases o a canteros, ya convertidos en plantitas.

Los claveles necesitan cuidados como ser: tutores, suprimir tallos viejos, los sin vigor, y a veces los botones secundarios para dar fuerza a los principales. También conviene resguardarlos del sol intenso del verano. Son algo sensibles a los fuertes fríos.

No olvidar la limpieza de yuyos, removida de la tierra y riegos en los períodos de sequedad.

SIEMPREVIVA (Helichrysum sq.)

Pertenece a la familia botánica de las Compuestas y posee numerosas variedades anuales, bienales y vivaces, con flores grandes, de diferentes colores, sencillas o dobles según la variedad. De acuerdo con la clase y el ambiente, puede llegar hasta 1 metro de altura. El nombre siempreviva le viene por el largo

período de conservación de sus flores.

Se multiplica por semilla, en almácigos, en la primavera y en el otoño, para transplantar en primavera, aislada o en grupos.

Las flores aparecen en la primavera y en el verano. Para canteros y macizos, puede emplearse perfectamente.

AMAPOLA (Papaver rhoeas, P. umbrosum, P. bracteatum)

Pertenecen a la familia de las Papaveráceas y son plantas anuales y vivaces, de alturas variadas, con flores acampanadas, de variados colores según las clases.

Se multiplican por semilla, en almácigos, en primavera y en verano, para trasplantarlas cuando tienen unos centímetros de altura, a distancias de 0.30, más o menos. Este procedimiento es conveniente sobre todo para las variedades vivaces, pues las anuales se pueden sembrar de asiento, es decir, directamente en el lugar definitivo, en otoño y primavera, poniendo varias semillas en el mismo lugar y raleando después las plantitas.

En general, las amapolas florecen en primavera y verano, siendo apropiadas para canteros y macizos.

CAMELIA

Esta planta, a diferencia de las tratadas hasta ahora, es un arbusto que puede adquirir varios metros de altura, con tronco y ramas vigorosas.

Pertenece a la familia de las Ternstroemiáceas y es originaria del Japón, siendo sensible a los climas fríos pero en nuestro país soporta muy bien las condiciones del clima.

Posee tronco derecho y copa redondeada, con hojas coriáceas, ovales, relucientes y perennes, es decir, que se conservan en la planta. Las flores son muy estimadas, de muchos colores según las clases, que van desde el blanco hasta el rojo, pasando por muchos tonos intermedios. En nuestro país, es corriente ver flores rojas y rojas salpicadas de blanco.

Existen varias especies y variedades, siendo la más común, la llamada Camelia del Japón.

Se multiplica corrientemente por estaca, acodo o injerto, pues la multiplicación por semilla es lenta y da origen a una disgregación de tipos, no reproduciendo bien la planta madre.

Para multiplicar por estaca se aprovecha los meses de invierno (julio y agosto) para sacar ramitas del año y colocarlas en buena tierra, convenientemente protegidas y cuidadas. Al cabo de unos meses se pueden trasplantar —con pan de tierra— al lugar definitivo.

El acodo y el injerto no se recomiendan aquí, dado la sencillez de estos temas.

La camelia necesita buena tierra y cuidados tales como carpidas, podas, riegos, etc. Es una planta que enriquece a jardines y parques, cuando se cuaja de flores, las que aparecen ya en esta época, agosto.

COREOPSIS

Pertenece a la familia botánica de las Compuestas y es planta anual o vivaz, de altura aproximada a 0.80, aunque hay clases enanas muy interesantes. Tiene floración abundante, muy vistosa. Se la llama comúnmente "ojo de poeta".

Se siembra de semilla, en primavera y al aire libre, en almácigos, llevando las plantitas al lugar de-

finitivo cuando han adquirido un *desarrollo de varios centímetros*; también puede sembrarse en otoño e invierno, bajo vidrio, para trasplantar en primavera.

Florece en otoño y verano, según la época de siembra. Es planta muy rústica, que acepta bien diversos ambientes y suelos.

Se la utiliza mucho para macizos, para ramos (especialmente la variedad Grandiflora), para borduras las variedades enanas, luce mucho en macetas, etc.

VISCARIA

Planta perteneciente a la familia de las Cariofiláceas, anual o vivaz, de altura aproximada a 0.40 ctms. Tiene floración abundante y muy vistosa, de colores variados.

Se multiplica por semilla, en almácigos, en otoño bajo vidrio y en primavera al aire libre; las plantitas se llevan al lugar definitivo, espaciadas 0.30 a 0.40 ctms., formando así canteros o canastillas. También sirven para borduras y contraborduras.

Hay varias variedades conocidas, entre ellas la Viscaria coeli-rosa, anual; la Viscaria oculata; la Viscaria flos jovis, etc. Se diferencian sobre todo por el variado colorido de las flores.

MYOSOTIS

(No me olvides). Perteneciente a la familia de las Borragíneas, perenne, de poca altura, con floración muy abundante y de diversos colores, según variedades.

Se siembra de semilla, en almácigos, durante la primavera y el otoño, aunque puede reproducirse por esquejes o brotes, es conveniente el primer sistema. Se trasplanta al lugar definitivo, formando canteros o platabandas, aunque a veces resulta mejor pasarla a viveros algo sombreados para que tomen desarrollo y fuerza y de allí al lugar definitivo.

Tiene floración primaveral y no es exigente en suelos, aunque prospera mejor en suelos algo húmedos y de buena calidad.

RESEDA (Mignonette)

Planta perteneciente a la familia botánica de las Rosedáceas, de altura pequeña a mediana (0.20 a 0.40). Florece abundantemente, en forma de espiga, con flores pequeñas y numerosas, muy fragantes, de colores amarillo, blanco perla, etcétera.

Se siembra por semilla, sobre todo en otoño y primavera, en almácigos, trasplantando luego al lugar definitivo. También puede sembrarse de asiento, no siendo en invierno, ya que es poco delicada.

Se presta muy bien para borduras, mosaicos y macetas. Prospera *bien en lugares de media sombra.* Florece en primavera y verano. Las variedades más comunes son: tipo Machet, Odorata, Victoria, etc. La Odorata es la clase más común, con espigas color verdoso.

NARCISO

Planta bulbosa, perteneciente a la familia de las Amarilídeas. Florece a fines de invierno y primavera, produciendo generalmente una sola flor en cada tallo, blanca, amarilla o de ambos colores, muy perfumada.

Es de altura mediana a baja (0.20 a 0.30) con hojas chatas, parecidas a las del ajo.

Se reproduce por bulbo, el que se siembra en otoño y principios de invierno, en buena tierra y a poca

ctms. de profundidad. Cuando lleguen los calores, se seca su parte aérea y es conveniente desenterrar el bulbo, limpiarlo de hijuelos y guardarlo en arena o tierra seca, en un cajón y en lugares frescos y oscuros, hasta la próxima estación de siembra.

También se guardan los bulbos hijos, para plantarlos y lograr que se robustezcan bajo tierra, hasta producir tallos florales.

Es planta muy adecuada para formar macizos y borduras.

JACINTO

Planta bulbosa perteneciente a la familia de las Liliáceas. Tiene floración en espiga, de variados colores, muy vistosa. Sus características de siembra son similares a las del narciso. También son similares su altura y la forma de sus hojas.

Esta planta, a más de servir para macizos y borduras, se presta también para macetas y floreros, colocando en estos últimos solamente agua, que debe renovarse cada cierto tiempo.

Hay un tipo de jacinto, llamado romano, que es muy apropiado para plantarlo en macetas. Florece en varitas, y es muy fragante.

DIGITALIS (Dedalera)

Pertenece esta planta a la familia botánica de las Escrofulariáceas y es planta bianual, de buena altura (1 mt. o más), con abundante floración en espigas, las que suelen llegar a 0.50 de largo.

Se siembra por semillas, en almácigos y en primavera, para trasplantar en otoño preferiblemente, al lugar definitivo.

Es muy apropiada para fondos de jardines, para cubrir cercos, muros, etc.

Se destaca mucho formando macizos.

La variedad más conocida es la Purpúrea, con flores de un color rosado purpúreo, blancas y punteadas de oscuro.

Es planta muy utilizada en el jardín de muchos países, sobre todo en los de habla inglesa, donde se le llama Foxglove.

BELLA DE DIA (Convolvulus minor)

Pertenece a la familia de las Convolvuláceas y es planta anual, de baja a mediana altura, con abundante floración en forma de campanillas, colores blanco, rosado, etc.

Se siembra por semillas, en almácigo o de asiento, pues es planta muy rústica, en primavera, trasplantando a las pocas semanas en el primer caso.

Es muy utilizada en macizos, canteros y plantabandas. La variedad más común es la Tricolor.

GODETIA

Planta perteneciente a la familia de las Enoteráceas. Es anual, de alturas variables entre 0.50 a 0.80, con abundante floración en espigas, colores blancos o de variados matices entre ellos el rojo. Florece a fines de primavera y verano.

Se siembra en primavera, por semilla, en almácigo, para trasplantar luego a distancias de 0.30 a 0.40.

Es planta muy apropiada para macizos, parterres y macetas.

Hay varias clases, entre las que mencionaremos la G. enana doble o flor de azalea, la G. enana simple y la G. alta grandiflora doble.

TAGETES

Llamado también Copete. Pertenece esta planta a la familia botá-

nica de las Compuestas y es planta anual, con alturas variables hasta 1 metro y abundantes flores muy decorativas.

Se reproduce por semillas, que se siembran en almácigos en la primavera, trasplantando cuando tienen varias hojitas al lugar definitivo y a distancias variables entre 0.30 y 0.40.

Prospera bien en la mayor parte de los ambientes y se presta para macizos, fondo de jardines, pie de cercos y como flor cortada. Las variedades enanas sirven como adorno de borduras.

Florece a fines de verano y otoño y existen numerosas variedades, con flores simples y dobles, tipo clavel, tipo crisantemo, tipo rosa, etc.

Por su rusticidad, floración abundante y diversidad de tipos, se ha propagado mucho en los jardines de muchos países, entre ellos Estados Unidos e Inglaterra, donde se la conoce bajo el nombre de Marigold.

BELLIS PERENNIS

Llamada también Coqueta. Pertenece a la familia de las Compuestas y es planta vivaz, de poca altura, aproximadamente 15 ctms. con abundante cantidad de flores, de diversos colores.

Se siembra por semilla, generalmente durante la primavera y el verano, en almácigo, para trasplantar cuando tiene varias hojitas al lugar definitivo, en buena tierra. Comúnmente se la coloca a la orilla de canteros, formando borduras, también se la usa para formar mosaicos florales.

Florece en primavera, verano y otoño, de acuerdo con su época de plantación.

Hay variedades sencillas y dobles, ambas muy utilizadas.

FLOX O PHLOX

Esta planta pertenece a la familia de las *Polemoniáceas* con tipos anuales y perennes, siendo comúnmente cultivada la planta anual, con alturas variables no sobrepasando los 50 ctms. Tiene floración abundante, muy prolongada y con flores muy decorativas, dispuestas en ramilletes.

Se siembra por semilla, generalmente en la primavera, en almácigos, trasplantando al mes en el lugar definitivo. Es planta muy rústica, que prospera en la mayor parte de los suelos y se presta admirablemente, para macizos y borduras. También resulta muy efectiva como flor cortada.

Puede cultivarse, asimismo, en macetas o jardineras, ofreciendo un bonito aspecto para adornar ventanas y balcones. Aunque puede multiplicarse por brotes y división de matas, este sistema es poco empleado.

CINERARIA

Pertenece esta planta a la familia botánica de las Compuestas y es vivaz, es decir, que dura varios años, de poca altura, aproximadamente 0.50, muy decorativa.

A fines de primavera y verano se siembra en almácigos, trasplantando las plantitas para el otoño en macetas, que deben ser colocadas en lugares abrigados, a media sombra, preferiblemente bajo vidriera, de manera de no sufrir las bajas temperaturas del invierno, llevándolas cuando comiencen los calores al aire libre, en plena tierra si así se desea, pero cuidando siempre de que sea un lugar abrigado y sombreado.

Florece en invierno y primavera con numerosas flores, muy vistosas, lo que la hace muy apropiada

para adornar habitaciones y jardines.

Hay que suministrarle buena tierra, y no abusar de los riegos.

La variedad más conocida en nuestro ambiente es la llamada Cineraria marítima, muy utilizada para borduras y macizos por su follaje blanco plateado.

STATICE O ESTATICE

Planta perteneciente a la familia de las Plombagíneas, vivaz, de poca altura, follaje fino y floración abundante lo que la hace muy adecuada para bordaduras.

Hay varias clases siendo la más conocida la de flores azules y follaje muy fino. También existe la de flores amarillas, como siemprevivas.

Se multiplica por semilla, que se siembra en almácigos en la primavera, en lugar protegido, utilizando buena tierra, bien suelta. También se reproduce por división de matas.

SALVIA

Planta perteneciente a la familia de las Labiáceas, bianual, es decir, que dura dos años, aunque puede llegar a ser vivaz, con alturas variables entre 0.50 y 1 mt. con hojas decorativas que sirven para adornar borduras, platabandas, etc.

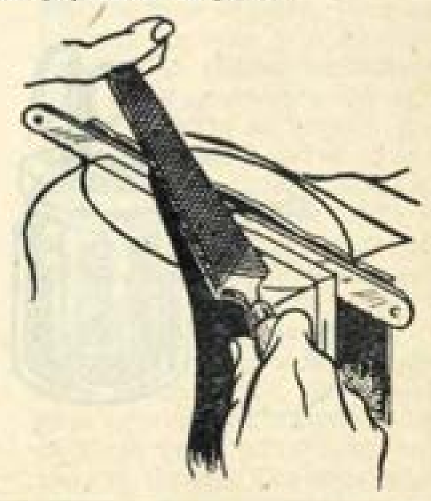
Existen varias variedades, entre las cuales merecen citarse una de flores blancas y grandes y hojas cubiertas de pelusa blanquecina, llamada Salvia argentea y la Salvia splendens o Salvia brillante, con flores grandes de color rojo vivo, dispuestas en elegantes espigas.

La siembra se hace por semilla, en almácigos y en la primavera, trasplantando las plantitas a macetas para llevar al lugar definitivo, aproximadamente después de mes y medio. También pueden pasarse del almácigo directamente a plena tierra, sembrando algo ralo y dejando desarrollar mayor tamaño a las plantitas.

La salvia es muy utilizada para la formación de platabandas y macizos, siendo la de flores rojas muy buscada por ser de gran ornamentación. A esta variedad se la llama también "coral".

BORDE POSTERIOR DE HOJA DE SIERRA UTILIZADA COMO GUIA PARA LIMAR

Una hoja de sierra se convierte en la guía ideal para limar bordes rectos en un trabajo. Después de asegurarse que la hoja no tiene combaduras, móntela en un tornillo de banco con el borde posterior hacia arriba y el trabajo dispuesto como se ilustra. Como la hoja es tan dura que la lima ordinaria no le hace efecto alguno, el trabajo puede cortarse hasta el borde de la sierra nada más. Si el trabajo es comparativamente ancho, ponga una sierra a cada lado y alíneelas con los bordes de las quijadas de la prensa.



El Pensamiento de ARTIGAS

* *El objeto y fin del gobierno* debe ser conservar la igualdad, libertad y seguridad de los ciudadanos y los pueblos. **(Instrucciones del año XIII).**

* Yo ofendería altamente vuestro carácter y el mío, vulnerando enormemente vuestros derechos sagrados, si pasase a resolver por mí una materia reservada sólo a vosotros. **(Oración de Abril).**

* Hemos abandonado nuestras casas, visto expirar de miseria nuestras familias, mirado su desnudez y salpicado con nuestra sangre el decreto triste de su orfandad. Hemos visto a millones conducirse adelante de nosotros las haciendas, que hacían nuestra subsistencia y correr a nuestra vista los que asolaban nuestros hogares, talaban nuestros campos y convertían en desierto el lugar destinado a llenar nuestros días. Nada nos ha arredrado. El carácter de libres era nuestra riqueza, y el único tesoro, que reservaba nuestra ternura a nuestra posteridad preciosa. **(Nota de Artigas y los jefes del ejército oriental al *Cabildo de Buenos Aires*, desde el Ayuí, en 1812).**

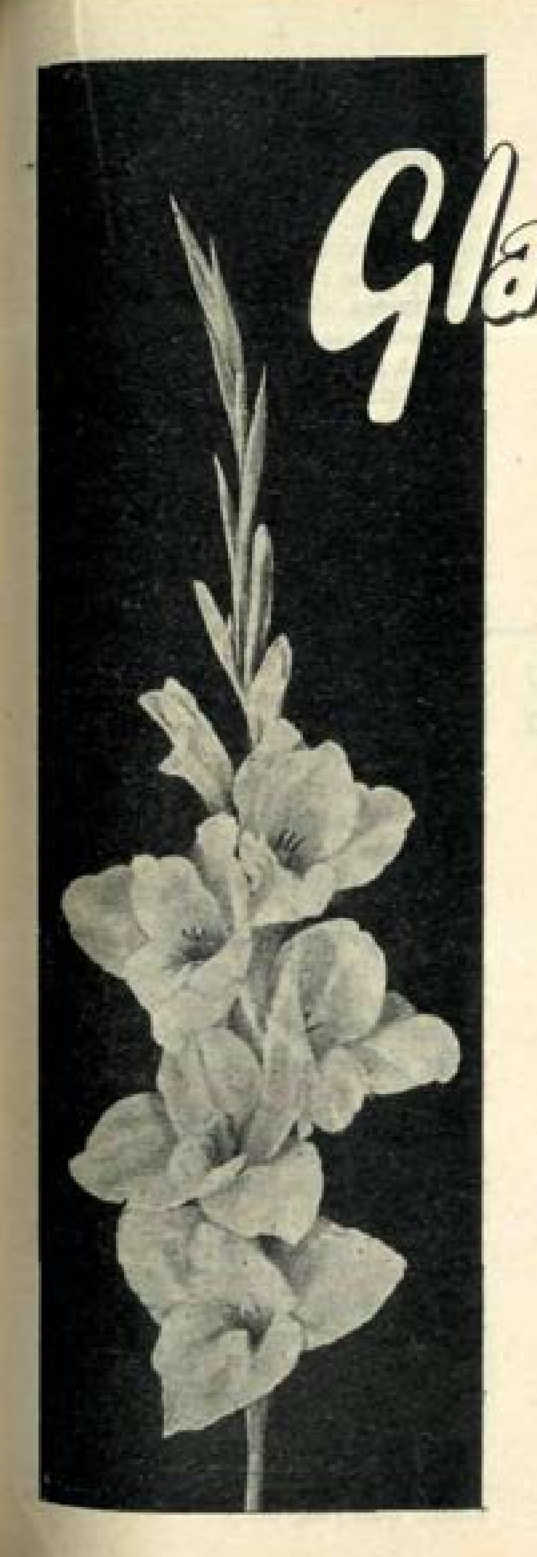
* La soberanía particular de los pueblos será precisamente declarada y ostentada como el objeto único de nuestra revolución. **(Instrucciones a Tomás García de Zúñiga para el desempeño de su comisión ante el gobierno de Buenos Aires, 1813).**

* La energía es el recurso de las almas grandes. Ellas nos han hecho hijos de la victoria y plantado para siempre el laurel en nuestro suelo. **(Carta de Artigas al general José Rondeau, 4 de abril de 1813, delante de Montevideo).**

* Es muy veleidosa la probidad de los hombres; sólo el freno de la Constitución puede afirmarla. **(Carta a Rondeau, 4 de abril de 1813).**



UN FRASCO con tapa de rosca de metal o plástico es ideal para guardar un ovillo de hilo carreta y una tijera. Cerca del borde de la tapa se hace una ranura para sostener la tijera, y en el centro se abre un agujero por donde pasa el hilo del ovillo.



Gladiolo

EL nombre del Gladiolo proviene del Latín "Gladiolus" que significa "espada" refiriéndose a la forma de sus hojas que recuerdan una lámina como la de una espada.

El Gladiolo es originario del Asia y se halla citado en la literatura griega y romana, pero es recién a fines del siglo XVIII, cuando se tienen noticias de su mejoramiento y es en Inglaterra donde se citan los primeros nombres de variedades obtenidas por cruzamiento.

Entre las plantas de jardín, el gladiolo es una de las que cuentan con toda una historia genealógica ligada al nombre de aquellos jardineros que contribuyeron a su mejoramiento y difusión.

Este cultivo no tiene límites geográficos para vegetar. Vive en diferentes regiones y solamente no prospera en climas decididamente fríos. Debe entenderse que si bien el frío paraliza su vegetación, sufriendo con las heladas, vive perfectamente en zonas donde los períodos de temperatura media y los máximos le permiten aprovecharlas. Lógicamente el sistema de cultivo estará de acuerdo con el régimen climático de la región.

Para nuestro país la recomendación esencial que debe hacerse para este cultivo, cuando se le encara con fines industriales, es asegurarse el riego, ya que es exigente

en agua en determinados momentos de su período vegetativo.

En cuanto a la tierra, podemos afirmar que un suelo de mediana textura, relativamente humoso, puede ofrecer buenas perspectivas para esta planta. Las tierras de tipo medio son indicadas para el cultivo del gladiolo, haciendo notar que aún aquellas francamente arcillosas o decididamente arenosas, pueden considerarse como aptas, siempre que se empleen las correcciones de cada caso, sea mediante la aplicación de compost, estiércol y abono verde, sin excluir otros métodos para casos particulares.

En nuestro medio tiene el gladiolo un dilatado margen de plantación: de mayo a mediados de agosto. Siempre debe tenerse presente que las heladas lo perjudican, deteniendo su crecimiento temporalmente, en oportunidades quemándolo, aunque sin matarlo. Lógicamente esto va en detrimento de la producción. Puede indicarse como época normal para la siembra a fines de invierno y principios de primavera, aunque encontremos cultivadores que siembren en otras épocas, ya sea en pequeñas extensiones o cultivos bajo vidrio, así como casos de cultivos ubicados en terrenos especiales, pero el cultivo extensivo, a campo, debe iniciarse en el período citado.

Preparada convenientemente la tierra, se distanciarán los surcos unos cincuenta centímetros y en el surco se tratará de mantener una distancia de 25 cms. entre bulbo y bulbo.

Fundamentalmente, debe mantenerse limpio el cultivo mediante carpidas. Una vez en vegetación, el gladiolo es exigente en agua, la que se le debe suministrar en los casos de escasez de lluvia.

Los tratamientos sanitarios del cultivo se concretan a combatir los trips, principal plaga entomológica que afecta este cultivo. Los tratamientos funguicidas se reducen a los preventivos y a la cura del bulbo, previa a la siembra.

La flor se recoge cuando se abre la primera de la base, es decir, que comercialmente el gladiolo se cosecha en pimpollo. Así resiste el transporte y acondicionamiento terminando por abrir en la florería; en esta forma se evita la pérdida y deterioro por el manoseo.

El bulbo se retira de la tierra cuando las hojas hayan secado, es decir, una vez que las substancias pasen al bulbo en estado de reserva. Se disponen en bandejas, las que se instalan en locales frescos y secos con buena aereación. Es bueno espolvorearlos con una mezcla en partes iguales de cal apagada en polvo, flor de azufre, y ceniza de madera.

La cura del bulbo se hará previamente a la siembra 15 a 20 días a lo sumo.

Con los tratamientos pueden prevenir las siguientes enfermedades: Bacteriosis o "Podredumbre del cuello", que se caracteriza por dejar pequeñas manchitas en las hojas.

En los bulbos también se presentan manchas circulares, húmedas y claras al principio, oscureciéndose después y se deprimen quedando los bordes levantados.

En las hojas que envuelven el bulbo, también aparecen manchas, las que terminan por rasgarse.

Podredumbre del bulbo. Enfermedad corriente en el período de almacenamiento del bulbo. Existen varios agentes que provocan la podredumbre en el bulbo. (Fusarium, Botrytis, etc.).

El Penicillium gladioli Mc. C. et Thom es parásito de las heridas producidas durante la cosecha.

Septoriosis o "Viruela". Ataca las hojas provocando manchas pequeñas al principio, que toman volumen, que llegan a ocupar gran parte de la lámina foliar, al unirse unas con otras. El color es rojizo al principio, y al final pardo-oscuro.

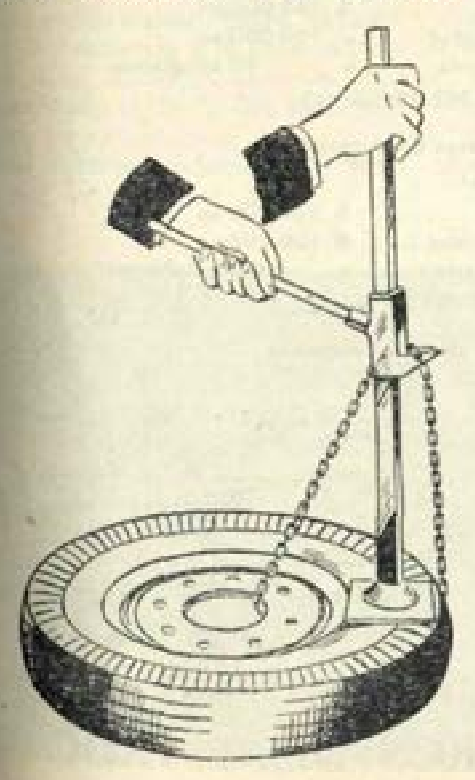
La zona más afectada del bulbo es la superior y media, y como esas manchas detienen el crecimiento del tejido afectado, quedan impresas como viruela, con los bordes bien acentuados. El agente es la Septoria gladioli Passer.

Es una buena precaución quitarle las hojas que envuelven al bulbo, antes de curar. La eficacia del específico en la cura del bulbo pelado, compensa la operación. En terrenos donde hubo cultivos afectados no se debe plantar gladiolos por uno o dos años.

Para el tratamiento de los bulbos, como para el combate contra los trips, existen específicos muy efectivos.

El cultivo del gladiolo es, como se puede apreciar, fácil en sus diversas etapas. Su realización proporcionará grandes satisfacciones a los aficionados a la floricultura, especialmente a los que aspiran obtener hermosos matices en los colores.

CON UN GATO Y UNA CADENA SE SEPARA EL ARO DEL NEUMATICO



Cuando tenga usted que cambiar algún neumático, un buen método de separar éste de la llanta de la rueda es mediante la ayuda de un gato que se coloca bajo una cadena que se hace pasar por el centro de la rueda, de modo que dé una vuelta alrededor del neumático, y luego se asegura el extremo. Al provocar la ascensión del gato, la base de éste ejerce presión sobre la banda del neumático y, de esa manera, se consigue separarla del aro. Si ocurriera que la cubierta no se afloja *inmediatamente*, ejerza con el *talón* ligera presión sobre ella, en un punto que se halle cerca del aro, y esto producirá la separación. Después de poner en libertad un lado, mueva de un tirón el neumático, y repita la operación en el lado opuesto.

INFORME DE LA OBRA REALIZADA EN MATERIA DE PRADERAS EN LAS ROSAS S. A.

ESTACION CERRO COLORADO — FLORIDA

Por el Ing.
CARLOS Mª BOSCH

CONSIDERANDOSE en el año 1954, que el alto nivel genético logrado en el establecimiento mediante distintos procesos de orden selectivo, requería poner a disposición del mismo, alimentación de elevada calidad y en los volúmenes requeridos, se inició en la renombrada cabaña la radicación de praderas semipermanentes y permanentes, así como mejoramiento de campo.

La superficie mejorada en el período comprendido entre el año 1954 - 60, asciende a la cantidad de 1.200 Hás. aproximadamente, representando el 25 % del total del campo en explotación.

Con carácter experimental realizamos inicialmente 30 Hás. de praderas en suelos arados, así como 10 Hás. de mejoramiento de campo por fertilización y siembra, utilizando distintas dosis de fertilizantes y variadas especies de leguminosas.

Nuestro norte era sindicar las leguminosas que se adaptaran al suelo del establecimiento, con el ánimo de lograr una elevación de fertilidad del mismo, que facultara la realización posterior de praderas permanentes. En base a la experiencia que teníamos en aquel momento, empezamos a trabajar preferentemente con trébol rojo y subterráneo en mezcla con gramíneas de tipo anual. Los resultados obtenidos pueden clasificarse de muy buenos; se hicieron praderas



Foto Nº 1
Pradera de Rye Grass, trébol rojo y subterráneo.

que soportaron intenso pastoreo, factor que conjuntamente con el establecimiento de leguminosas, llenaban nuestra aspiración de elevación de fertilidad en forma rentable. Las praderas hicieron posible la preparación para la venta de carneros, al cortar dos dientes, destacándose por su gran desarrollo, vellón, etc.

La duración de las referidas praderas y su capacidad de pastoreo, cubrió ampliamente las inversiones efectuadas con carácter inicial.

La fotografía Nº 1 nos muestra actualmente el estado de una pradera de 70 Hás. de Rye Grass, trébol rojo, y subterráneo que está en el sexto año de su intensa utilización. Recién en 1958 fué refertilizada al intentarse incorporar gramíneas permanentes con la renovadora de pasturas. Los resultados de este último trabajo no han sido muy buenos, habiendo constituido factor negativo, la gran competencia del trébol subterráneo frente a las gramíneas de lento desarrollo tomadas en la etapa inicial de su crecimiento.

La pradera ha pasado durante los seis años de su utilización por diversas etapas favorables y desfavorables. Dentro de estas últimas debo mencionar lluvias tempranas de verano que hacían nacer el subterráneo y perderse en parte posteriormente al ser seguidas de sequía, ataque intenso de tucura, secas de otoño, y durante la floración que no facultaron en algunas oportunidades la formación de semilla para su resiembra, pastoreos intensos en momentos inadecuados frente a su estado, etc. no obstante lo cual se encuentra en muy buenas condiciones.

Con carácter general ha sido pastoreada durante parte del otoño, invierno y primavera, con dotación de alrededor de 10 lanares por Há. y durante los primeros dos años con vacunos en la misma proporción de equivalencia durante el verano.

Los últimos veranos fué pastoreada con una dotación de aproximadamente ½ vacuno y 3 lanares por Há.

Merece destacarse que no obstante no verse nada verde, por no existir ya prácticamente el trébol rojo, los animales se mantuvieron en muy buen estado, alimentándose de la rama de la leguminosa seca y de la semilla que actuaba como ración concentrada. La pradera es dejada libre en el mes de octubre para facultar a una abundante producción de semilla. El procedimiento utilizado es común en Australia, en donde las praderas de Phalaris y trébol subterraneo son pastoreados durante el verano.

Se deja constancia que esta pradera fué plantada en una chacra vieja, agotada por los cultivos repetidos de avena y cereales, por lo que debemos de computar además de los buenos resultados obtenidos en el pastoreo, algo no fácilmente contabilizable, pero real, que es la elevación lógica de fertilidad que ha experimentado ese suelo, como consecuencia de las leguminosas y de la concentración de pastoreo durante seis años.

Esta elevación grande de fertilidad, esa transformación del suelo en sus variados aspectos, hace que se preconice la utilización de leguminosas en las rotaciones, lo que se manifiesta económicamente cuando con carácter posterior se utiliza la tierra para la cerealicultura, de la cual se obtienen mayores rendimientos a igualdad de costos.

Resulta difícil en un establecimiento ganadero derivar a la cerealicultura, para recoger en forma palmaria los beneficios del mejoramiento del suelo. La fotografía Nº 2 del piquete del Horno nos muestra una de las mejores praderas de Las Rosas S. A. Constituye la mezcla de festuca, dactylis, phalaris, trébol rojo y subterráneo que abarcan una superficie de 15 Hás. bol rojo y subterráneo efectuada en el año 1954, vale decir que hubo cuatro años previos de leguminosas y pastoreo intenso para crear ese ambiente de alta fertilidad en la cual se desarrolla la nueva mezcla. El costo de la pradera fué de $ 120.00 por Há. incluyendo en el mismo trabajos de suelo, semillas, inoculantes y fertilizantes, lo que arrojaría, excluyendo interés, una



Foto Nº 2 — Carnerada pastoreando una mezcla permanente de festuca, dactylis, phalaris, trébol rojo y subterráneo.

Los resultados obtenidos han sido muy buenos durante los cuatro años que lleva de utilización intensa.

A nuestro modo de ver, la razón de los muy buenos resultados que se han obtenido está radicada en que la mencionada pradera ha sido realizada utilizando el rastrojo de una siembra de Rye Grass, tré-

cuota de amortización anual de $ 40.00 por Há., que resulta por demás baja en razón sólo de sus rendimientos en el pastoreo, quedando además como remanente una acentuada elevación de fertilidad, que ha generado un ambiente propicio para la que se explota en el momento actual.

Sin desviarnos de la orientación

inicial de crear primero fertilidad mediante la radicación de leguminosas rentables, para derivar luego al establecimiento de praderas permanentes intentamos con buenos resultados en **tierras nuevas** la implantación de las mismas.

Los campos roturados fueron explotados en mediería con cultivos de Sudan Grass, girasol y trigo, antes de radicar praderas permanentes como medio de obtener producción que financiara en parte los costos de establecimiento de las mismas y lograr una buena preparación de la tierra.

La fotografía Nº 3 corresponde a una mezcla permanente realizada en el año 1956 y está constituida por festuca, phalaris, lotus y trébol subterráneo, ocupando una superficie de 70 Hás. Su costo fué de $ 130.96 Há. Ha sido sometido a un fuerte pastoreo. Es una muy buena pradera de alto rendimiento que complementa la semipermanentes de producción invernal que se han realizado.

El continuo aumento de precios de semillas y fertilizantes y la supresión de subsidios, nos indujo a encarar en el año 1958 la realización de praderas, mediante la ejecución de siembras combinadas de trigo con leguminosas y gramíneas.

La superficie sembrada totalizó la cantidad de 350 Hás. correspondientes a dos chacras de 150 y 200 Hás. Las fotografías Nos. 4 y 5 corresponden a la primera de las referidas chacras que fué sembrada con trigo, trébol rojo, trébol subterráneo y lotus en el mes de abril de 1958.

El deseo de experimentar nos llevó a dar un paso más en materia de siembras combinadas y este fué el de pastorear la pradera en el primer año de su plantación. En efecto, el 4 de junio de 1958 el área fué dotada con 944 carneros en preparación para su venta, dotación que el 12 de julio de 1958 fué llevada a 1323 lanares. La pradera no pudo ser bien pastoreada lo que demuestra el hecho de haberse encañado en parte el trigo, cosa que se aprecia en la fotografía Nº 4, la razón de ello estuvo radicada en la imposibilidad de aumentar la dotación en los momentos necesarios, por no facultar la elevada concentración hectárea la preparación de carneros para la venta y la falta de divisiones del área que hubiera posibilitado la rotación del pastoreo.

La pradera fué utilizada en estas condiciones, hasta fines de agosto de 1958, en que se retiró la carnerada en excelente estado de preparación.

La cosecha de trigo obtenida de la referida área arrojó un promedio de 700 Kgs. Há., lo que teniendo en cuenta el costo aproximado total de la siembra trigo - pradera y la cosecha del cereal ascendió a $ 210, que nos habla de un resultado económicamente muy bueno.

En efecto, obtener una pradera cuyos costos son cubiertos por una cosecha y paralelamente utilizar la pradera en el pastoreo preparando carneros para la venta, ya es algo muy satisfactorio económicamente y más aún cuando esa pradera ha podido ser utilizada con excelentes resultados en el pastoreo desde el momento de la cosecha del cereal en noviembre de 1958 a julio de 1960.

En abril de 1960 se procedió a refertilizarla con 250 Kgs. hectárea de superfosfato siendo su estado en el momento actual muy bueno, no obstante la intensa sequía que soportó en los últimos tiempos.



Foto Nº 3
Mezcla de festuca, phalaris, lotus y trébol subterráneo.

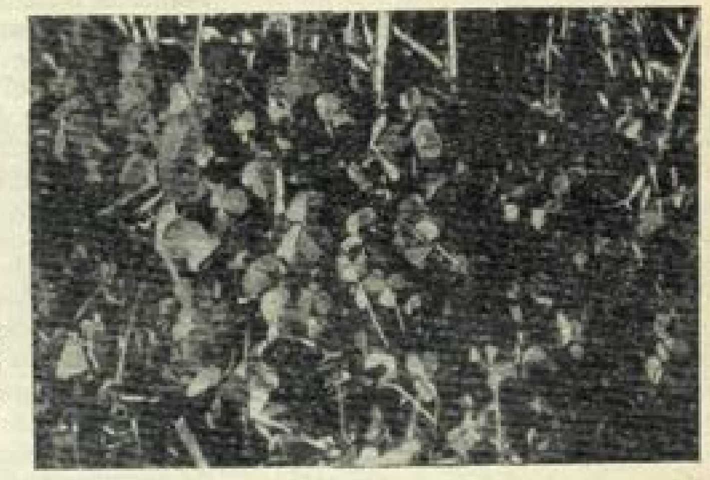


Foto Nº 4
Siembra combinada: trigo, trébol rojo, subterráneo y lotus.



Foto Nº 5
Siembra combinada: trigo, trébol rojo, subterráneo y lotus.

La otra siembra asociada realizada en el mes de agosto de 1958 abarcando 200 hectáreas de trigo - festuca - lotus ha dado también buenos resultados como establecimiento de praderas, aunque lamentablemente el hecho de que por razones de clima la siembra fué muy tardía y posteriormente un ataque de Puccinia graminis hizo prácticamente fracasar la cosecha de trigo, los resultados económicos no han sido tan favorables. El rendimiento promedio Há., se situó en 300 Kgs. habiendo sido el costo total Há. de $ 215, aproximadamente.

La pradera ha dado excelentes resultados desde el momento de su establecimiento hasta la fecha, en que es pastoreada con una dotación de 300 vaquillonas y 500 borregas.

En el año 1954 paralelamente a la realización de praderas en suelo arado se inició el proceso de mejoramiento por fertilización, o fertilización y siembra utilizándose distintos abonos y semillas forrajeras y trabajos culturales, inclusive utilizando la renovadora de pasturas.

La experiencia realizada que ha abarcado la superficie de 200 Hás. aproximadamente ha sindicado como procedimiento a utilizar en el futuro la simple fertilización con abonos fosfatados y la siembra de Rye Grass en cobertura por haberse fracasado hasta el momento en las tratativas de incorporación de leguminosas en campo natural.

Mediante los cuatro procedimientos descriptos; ejecución de praderas semipermanentes tendientes a la elevación de la fertilidad, establecimiento directo de praderas permanentes, siembras asociadas y mejoramientos de campo se ha llegado en Las Rosas S. A. a establecer 1.200 Hás. aproximadamente de praderas de alto rendimiento. No sería sensato dejar de manifestar, que paralelamente a los éxitos se han producido fracasos, especialmente debido a condiciones de clima del año 1955, que fué fatal para la realización de praderas. El porcentaje de fallas puede situarse en un 20 % del área realizada.

TRABAJOS DEL SUELO

Las praderas de Las Rosas se han realizado tratando de dar al suelo la mejor preparación posible por considerar que de ellas depende en gran parte el éxito a obtenerse, es una especie de seguro del mismo.

Sin entrar al detalle de las distintas praderas, dada la gran variabilidad que impuso las circunstancias, las labores sobre tierras hechas han sido: arada, discada, fertilización, discada, y siembra con sembradora Brillion.

Sobre praderas ya establecidas se han efectuado resiembras en cobertura o mediante la renovadora de pasturas que ha demostrado la posibilidad de incorporar nuevas especies de gramíneas y/o leguminosas en las praderas existentes.

Se han efectuado asimismo sobre praderas radicadas, trabajos superficiales de discado, obteniéndose buenos resultados en gramíneas y leguminosas de auto resiembra, como consecuencia de dar un mayor ambiente en materia de suelo.

PRADERAS EN SUELOS DEGRADADOS

Algunas de las chacras en las cuales se efectuaron las praderas,

tales como las correspondientes a la chacra vieja, el potrero Nº 8 y el piquete del trébol acusaban un singular agotamiento como consecuencia de una agricultura de varios años con cultivos anuales repetidos de avena, sudan y trigo.

Los mismos se encuentran totalmente recuperados actualmente, como consecuencia de la acción de fertilizantes, leguminosas, bacte-

SEMILLAS Y FERTILIZANTES UTILIZADOS EN LAS PRADERAS

Con carácter preferencial se han utilizado abonos fosfatados para el establecimiento de praderas en forma directa o mejoramiento de campo en la cantidad de 300 Kgs./Há. recurriéndose a refertilizaciones cada 2 ó 3 años a razón de 200 Kgs.

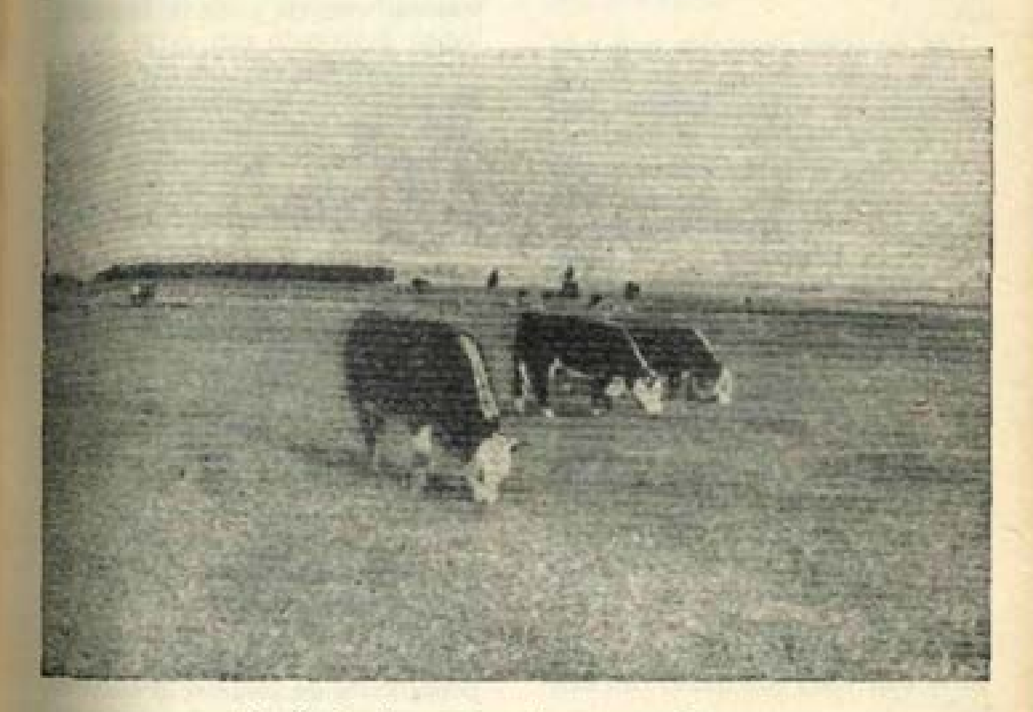


Foto Nº 6 — Toros pastoreando en una mezcla permanente de phalaris, festuca, lotus y trébol subterráneo.

rias radicícolas y pastoreo intensivo.

Se ha destacado en el aspecto recuperación, la acción del trébol rojo y subterráneo como elevadoras de fertilidad, y la utilización de guadañadoras circulares en el correspondiente a la disminución de las malezas existentes, inicialmente, bastante abundantes por cierto.

En los cultivos asociados se han aplicado fórmulas compuestas de NPK, dado el interés de obtener un buen rendimiento del cereal al mismo tiempo que establecer la pradera. Simples refertilizaciones de praderas en donde se deseaba fortalecer las gramíneas se han efectuado con fórmulas de alta concentración en nitrógeno.

Las especies vegetales utilizadas han sido las siguientes: Rye Grass, Festuca, Dactylis, Phalaris, Trébol rojo, Trébol subterráneo Mount Barker y/o Yarloop, Trébol ladino, Trébol blanco, y Lotus, en distintas mezclas y proporciones.

Con carácter general, las cantidades de semillas por hectárea ha oscilado de 25 a 35 kilogramos a excepción de las siembras asociadas.

Las especies vegetales que más se han destacado han sido: Trébol subterráneo, Lotus, Trébol rojo, Festuca, Rye Grass, y Phalaris.

Considero de interés para cerrar el presente informe, reproducir la opinión del Ing. Jaime Scremini en materia de praderas, que editorializó uno de los órganos de prensa de esta capital.

"EL MEJORAMIENTO DE NUESTRAS PRADERAS"

"Las modernas prácticas de agricultura forrajera que se han abierto paso en nuestro medio a partir del año 1951, en que los técnicos y productores con sentido patriótico, se lanzaron a encarar esta nueva disciplina de explotación del suelo, ya se han visto coronados con éxitos".

"En efecto; los buenos resultados obtenidos en varios establecimientos que se han logrado producciones precoces gracias a la correcta alimentación de haciendas de calidad, procedentes de cultivos de leguminosas y gramíneas racional y técnicamente establecidas y utilizados, abren una enorme perspectiva de futuro en materia de intensificación de la producción ganadera y de incremento de nuestras exportaciones pecuarias, tan necesarias y fundamentales para el bienestar colectivo".

"Se está operando un cambio trascendente en materia bromatológica derivando con éxito de las formas extensivas de producción ganadera con alimentación deficitaria, hacia las intensivas, basadas en el alto nivel alimenticio logrado con la utilización de leguminosas y gramíneas en suelos fertilizados".

"Estamos poniendo en consonancia el medio ambiente con las exigencias alimenticias que la calidad de nuestras haciendas requiere, invirtiendo para ese logro capitales y aplicando esfuerzos y nuevas técnicas en la producción. Estamos además mejorando nuestro suelo, sometido durante décadas de explotación irracional a un fatal empobrecimiento que se traduce en el estacionamiento de los índices productivos, cuando no en su declinación, con las consiguientes repercusiones de carácter económico y social y estamos asimismo estableciendo los cimientos de una agricultura cerealera más próspera, al crearle el ambiente adecuado en una rotación racional de cultivos".

ES NECESARIO ALIMENTAR A LAS PLANTAS PARA LOGRAR

BUENAS COSECHAS

Importancia de la nutrición vegetal en los cultivos. El abonamiento de los suelos coadyuva eficazmente en la agricultura, cuya intensificación es urgente en todo el mundo.

PARA combatir y eliminar el hambre en el mundo se necesitan alimentos. Si la mano de obra, el aprovechamiento de los suelos y el saber humano, esto es, los adelantos logrados por la ciencia moderna, se aplican armoniosa y eficazmente en proporciones adecuadas, la agricultura eficiente podrá suministrar los alimentos que se necesitan. Bien clara es la enormidad de esta tarea, pero aún así, puede afirmarse que existen los medios para realizarla.

Los conceptos arriba expuestos corresponden al párrafo inicial que el Dr. Vladimir Ignatieff expresa en "Efficient Use of Fertilizers". (Uso Eficiente de los Fertilizantes), publicado para la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación —FAO— por Leonard Hill Limited, Londres, 1952.

Casi en todas partes —prosigue el Dr. Ignatieff— donde se están llevando a cabo grandes esfuerzos para elevar la eficiencia agrícola y aumentar la producción de alimentos para la creciente población humana, mayores cantidades de fertilizantes y de estiércoles se hacen necesarios. Las grandes potencialidades para el sostenido aumento de la producción mediante el mayor uso de fertilizantes quedaron demostradas convincentemente durante los años de la Segunda Guerra Mundial, con las experiencias habidas en Canadá, India (antes de la separación de India y Pakistán), en los Estados Unidos y en el Reino Unido.

Los fertilizantes y los estiércoles permiten a los agricultores aumentar la producción y obtener mayores ganancias en sus inversiones de trabajo y materiales. Quizás es más importante todavía el hecho de que, en muchos suelos, los fertilizantes hacen posibles buenos rendimientos de cosechas valiosas que no crecerían sin esos abonos o bien sus cosechas serían muy pobres.

ALIMENTOS DE LAS PLANTAS

Los fertilizantes son sustancias aplicadas a los suelos para aumentar la productividad y el crecimiento de cosechas mejores. Los materiales aplicados son los vehículos o portadores de compuestos químicos o sustancias que por lo general no se hallan en el suelo en cantidades suficientes para mantener de manera satisfactoria el crecimiento de las plantas. Todos los elementos químicos que una planta necesita llevan el nombre técnico de nutrientes de las plantas. En la industria o comercio de fertilizantes ge-

neralmente se les denomina alimentos de las plantas.

Los fertilizantes y los estiércoles o abonos son usados principalmente para aumentar el abastecimiento de los nutrientes, ya existentes en el propio suelo, para las plantas. Sin embargo, el crecimiento o desarrollo de éstas depende de todo un grupo de condiciones o factores influyentes, de los cuales los más importantes son:

1. **Temperatura del aire y del suelo.** La selección del punto de ubicación es de gran importancia, especialmente cerca de los límites inferior o superior para el crecimiento de la planta, y también la proximidad de la raíz con la faja de las heladas. Los cambios de temperatura que se pueden efectuar con acolchamientos, cosechas de cobertura y prácticas de cultivo, son pequeños pero significativos.

2. **Luz.** Incluyendo la variabilidad de la duración del día. La luz es indispensablemente esencial para todas las plantas verdes porque les proporciona energía para la fabricación y almacenamiento de sus alimentos. Sin embargo, la intensidad excesiva de la luz solar retarda ciertos procesos vitales, especialmente en las especies de sombra; ésta puede usarse con ellas para disminuir la intensidad de la luz solar.

3. **Profundidad y estructura del suelo.** Las raíces necesitan un buen punto de apoyo. Con frecuencia es posible modificar grandemente la estructura del suelo aun a profundidad considerable, a fin de obtener ese apoyo.

4. **Humedad del suelo.** La cantidad de humedad en el suelo varía con el clima, declive, estructura y cobertura vegetal. Puede alterarse por medio de la irrigación, drenaje, contralor del escurrimiento, labranza y restricción de la vegetación adventicia o malezas.

5. **Aire del suelo.** Las raíces de las plantas necesitan aire. Su abastecimiento puede modificarse grandemente por medio del drenaje o bien puede modificarse algo con la labranza.

6. **Declives y pedregales.** Estos son factores que influyen en el contralor del agua y en el uso de maquinaria.

7. **Excesos de sales.** En muchos suelos las sales excesivas pueden ser removidas y evitarse su acumulación empleando para ello los drenajes, filtraciones y otras prácticas.

8. **Enfermedades de las plantas o insectos.** El uso de variedades resistentes, tratamientos de semillas, aspersiones convenientes para evitar las enfermedades de las plantas, y el uso de insecticidas apropiados constituyen las principales medidas de control.

9. **Peligros de inundaciones y vientos fuertes.** Con frecuencia se pueden emplear muros, diques y cortinas de árboles, para evitar los daños causados por estos riesgos.

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

La práctica de aplicar fertilizantes a las cosechas debe ser gananciosa porque no sólo los agricultores se preocupan y esfuerzan porque las aplicaciones de fertilizantes les produzcan ganancias, sino

también los propios fabricantes de abonos químicos tienen especial empeño en que esas ganancias sean posibles ya que, cuanto más grandes sean, tanto mayores serán también sus ventas de fertilizantes.

Así pues, los abonos químicos se usan principalmente con el objeto de que produzcan ganancias en el rendimiento de la cosecha tratada. Esa ganancia se representa por la diferencia existente entre el valor del aumento logrado en la producción de la cosecha obtenida con el uso del fertilizante, y la suma de los costos de aplicarlo y de la recolección del aumento logrado. Por ejemplo:

Valor del aumento obtenido en la cosecha = A
Costo de la aplicación del fertilizante = B
Costo de la recolección del aumento logrado = C
Valor de la ganancia = X
De lo cual
A — (B + C) = X

Para lograr su crecimiento y desarrollo normales las plantas necesitan suficientes nutrientes en equilibrio adecuado. Del aire y del agua extraen carbono, oxígeno e hidrógeno. El carbono es tomado principalmente a través de las hojas en forma de dióxido de carbono, si bien a través de las raíces también toman pequeñas cantidades de bicarbonatos. Casi la mitad del peso seco de la planta es carbono. Este elemento es muy importante: ayuda a la formación de las paredes celulares; es parte esencial de los carbohidratos (azúcares, almidones y celulosa) y es usado en las proteínas, grasas y otros compuestos orgánicos fabricados por la planta. Este elemento es necesario en los procesos internos de la planta para la emisión de energía y también es necesario en las raíces, en las que sirve para la absorción de nutrientes. El hidrógeno del agua se combina con el dióxido de carbono para formar una gran variedad o diversidad de compuestos orgánicos.

ELEMENTOS PRINCIPALES

Del suelo las plantas toman cantidades relativamente grandes de nitrógeno, fósforo, potasio, azufre, calcio y magnesio. Algunas cosechas toman grandes cantidades de sodio. El hidrógeno, que constituye del 2 al 4 por ciento del peso seco de las plantas, es indispensable para formación de nuevas células y es parte fundamental de las proteínas y de la clorofila, la materia verde colorante de las plantas. Indirectamente, las plantas también reciben nitrógeno del aire a través de ciertos microorganismos o bacterias, las más importantes de las cuales crecen en las raíces de ciertas leguminosas. El fósforo es esencial para la liberación o emisión de energía en la respiración de las plantas y es constituyente de ciertos compuestos de las células vivas. El potasio ayuda en la fotosíntesis. Este es el proceso mediante el cual la clorofila estimulada por la luz solar, fabrica los alimentos en el interior de la planta. Este elemento también debe estar presente para la asimilación normal de nitrógeno en la formación del protoplasma, parte viviente que es esencial en las células animales y vegetales. En muchas plantas el sodio desempeña cuando menos algunas de las funciones del potasio. El azufre es constituyente de todas las proteínas de las plantas. El calcio es necesario para el

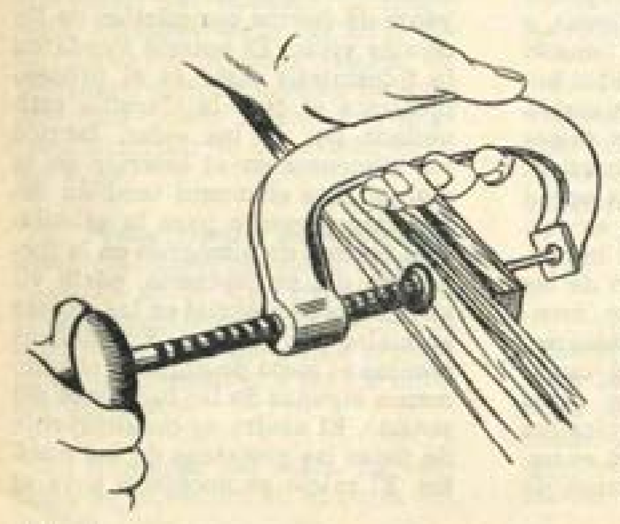
desarrollo de las paredes celulares; su presencia evita lesiones a células de desarrollo muy activo como lo son las de las raíces y los vástagos de las ramas. Las raíces de las plantas que tienen deficiencia de calcio no penetran fácilmente en el suelo. El magnesio es necesario en pequeñas cantidades para la formación de clorofila. También sirve para el movimiento del fósforo en el interior de la planta. Durante el período de maduración, por ejemplo, el magnesio y el fósforo pasan juntos a la semilla. Esa es la razón por la cual las plantas verdes con deficiencia de magnesio pueden indicar falta de fosfato.

ELEMENTOS SECUNDARIOS

Los elementos tomados del suelo por la planta en cantidades más pequeñas son boro, hierro, manganeso, zinc, cobre, aluminio y molibdeno. Estos elementos se hallan presentes en cantidades adecuadas en casi todos los suelos. Sin embargo, en ciertos tipos importantes de los suelos se han comprobado deficiencias de cada uno de estos elementos, siendo de los cinco primeramente citados las que ocurren en suelos calcáreos (ricos en carbonato de calcio) y en los suelos que han sido encalados excesivamente. Si bien la cantidad necesaria de estos elementos puede ser muy pequeña, la falta de cualquiera de ellos puede limitar seriamente el crecimiento de la planta.

Cada uno de los elementos nutrientes absorbidos del suelo por las raíces y del aire por las hojas posee una función definida en el interior de la planta. No obstante, algunas de esas funciones todavía no son conocidas por completo. Por otra parte, al decir de algunos peritos, las plantas absorben elementos que según los conocimientos que hasta ahora se tienen no poseen función alguna en la nutrición de la planta.

PRENSA C USADA PARA INTRODUCIR CLAVOS



La próxima vez que usted necesite introducir un clavo donde éste no puede golpearse con el martillo, use una prensa C en la forma que se ilustra. Apriete la prensa para forzar el clavo hasta que casi atraviese el trabajo. A continuación, afloje la herramienta y mueva el asiento giratorio hacia un lado para dejar salir la punta del clavo. Finalmente, apriete de nuevo la prensa para introducir el clavo por completo en la madera.

LA alfalfa ha sido denominada justicieramente "la reina de las forrajeras" por su abundante producción, por la calidad del alimento que provee, y por el costo de la unidad proteica que suministra.

El cultivo de la ALFALFA

Por otra parte la alfalfa tiene la virtud de dejar el terreno en el cual *ha sido cultivada en inmejorables* condiciones físicas y enriquecido en nitrógeno, como consecuencia de la *actividad de las colonias* de bacilos radicícola que se acumulan en sus raíces.

Debido a las características enumeradas es que los técnicos del Banco Internacional han asegurado que el cultivo de la alfalfa debe incrementarse en el país hasta alcanzar por lo menos 100.000 Hás. En la actualidad la superficie dedicada a esta leguminosa no sobrepasa de 20.000 Hás. Es evidente que queda un gran camino a recorrer antes de que el país produzca toda la alfalfa que necesita para solucionar sus problemas de producción forrajera y conservadora de la fertilidad de sus tierras.

La baja producción de alfalfa en el país no se debe a dificultades insalvables *de producción, sino* fundamentalmente a desconocimiento de sus principales exigencias y ciertos requisitos de manipulación de la cosecha que provocan desaliento en quienes inician su plantación.

La alfalfa se puede producir sin limitaciones si se tienen presente unos pocos requisitos que requiere y que pueden sintetizarse en:

1) Requerimientos del suelo.

2) Calidad, pureza y germinación de la semilla.

3) Técnica del cultivo.

Veremos cada uno en sus aspectos principales, con lo que podrá tenerse la seguridad de una abundante y continuada producción.

1) REQUERIMIENTOS DEL SUELO

La alfalfa posee un sistema radicular muy robusto, con una raíz pivotante que penetra a gran profundidad, por cuya razón contribuye a mejorar la estructura de los suelos en los que se cultiva. Sin embargo su desarrollo se ve limitado por la tenacidad de algunos subsuelos que impiden el desarrollo de sus raíces, especialmente en los primeros tiempos de su crecimiento en los que requiere una sementera muy bien preparada y abundantes elementos nutritivos para su nutrición.

Por otra parte la alfalfa por *ser una gran productora requiere* abundancia de principios fertilizantes, especialmente de fósforo, *ya que lo necesita para su desarrollo* y para favorecer el de los bacilos radicícolas que le han de proporcionar el nitrógeno necesario para la abundante producción de materia verde que suministra.

El calcio, como alimento y como formador del ambiente propicio que reclama la flora microbiana y la actividad de las raíces, es otro de los elementos que debe propor-

cionarse al suelo para poder tener la producción esperada.

El potasio es generalmente abundante en los terrenos arcillosos que son los que prevalecen en nuestro país, pudiendo ser conveniente su incorporación cuando se pretenda cultivar esta forrajera en terrenos arenosos.

El nitrógeno, que entre los elementos fertilizantes es el más costoso, lo obtiene la alfalfa del aire, por intermedio de los ya citados bacilos radicícolas, que pueden ser incorporados mezclándolos con las semillas en el momento de su siembra.

Por otra parte debe tenerse presente que el crecimiento inicial de la alfalfa es lento como es característico de todas las plantas perennes y por consiguiente se defiende mal de las malezas.

Es ésta la razón principal por lo que es mejor la plantación de otoño que la de primavera, haciéndose menos engorroso la obtención de un alfalfar limpio y reduciéndose los riesgos de las sequías de verano.

Por todo lo expuesto es que cuando se trata de instalar un alfalfar debe cumplirse estrictamente los tres principios siguientes:

1º) Preparar cuidadosamente la sementera para lo cual deben efectuarse dos o tres aradas con sus correspondientes rastreadas, antes de considerar preparada la tierra para la plantación. Finalmente deberá disquearse tantas veces como sea necesario, para conseguir un grado conveniente de finura de la tierra preparada.

2º) Fertilizar la sementera de acuerdo a los requerimientos del suelo, para lo que es conveniente realizar los análisis necesarios para determinar l[illegible] exigencias en cal, fósforo [illegible] potasio. En caso de requeri[illegible] encalado, éste deberá efectu[illegible] se inmediatamente después [illegible] la primera arada con sufic[illegible] te anticipación a la época [illegible] la siembra. Generalmente [illegible] efectúa al final de la pri[illegible] vera o principio del vera[illegible] aplicándolo bajo la forma [illegible] cal apagada o preferentem[illegible] te de caliza finamente moli[illegible] Finalmente antes de la siem[illegible] bra se debe aplicar el ferti[illegible] zante fosfato, superfosfato [illegible] fertilizante compuesto de fós[illegible] foro y potasio. Esta aplicació[illegible] por regla general debe ser [illegible] dosis considerables siendo [illegible] ro que recomiende aplicar [illegible] nos de 150 kilos de P°0° p[illegible] Há. (750 kilos/Há. de superfos[illegible] fato).

3º) Se sembrará la alfalfa a ra[illegible] zón de 25-35 Hás. utilizándo[illegible] siempre simiente de primer[illegible] calidad, distribuyéndose a vo[illegible] leo, a mano o con máquina [illegible] distribuidora de granos fino[illegible] pudiéndose bajar la dos[illegible] cuando la preparación de l[illegible] tierra es muy buena a [illegible] K/Hás. Debe sembrarse en l[illegible] posible con la sembradora me[illegible] cánica con objeto de obtener [illegible] una distribución uniforme [illegible] habrá que taparla con la di[illegible] quera, la rastra de dientes [illegible] la de cadenas o ramas cu[illegible] dando que la semilla sea cu[illegible] bierta con 1 a 2 cms. de tierra [illegible] final. En algunos casos ser[illegible] beneficioso pasar el rodillo de [illegible] discos móviles con la finali[illegible] dad de obtener un buen con[illegible] tacto de la semilla con la tie[illegible] rra.

Por último deberá tenerse pre[illegible] sente que es necesario aportar al [illegible]

alfalfar una dosis anual de fósforo con objeto de mantener su vigor, mantener una alta producción y conservar el nivel de fertilidad de la tierra. Para ello deberá aplicarse todos los años al final del invierno antes de que inicie la brotación de primavera, una cobertura de alrededor de 60 K fósforo (P_2O_5) 300 K de superfosfato.

2) CALIDAD. PUREZA Y GERMINACION DE LA SEMILLA

En la alfalfa como en otros cultivos, no puede negarse la importancia que tiene la calidad de la semilla, no sólo por el valor intrínseco de la variedad genética que se obtenga, sino por su calidad como simiente, sus características de aclimatación y por su pureza.

La semilla de alfalfa en nuestro país no se produce localmente, no porque esto sea fisiológicamente imposible, sino porque no existen aún productores que se hayan especializado en su producción.

Por consiguiente la adquisición de la semilla exige un especial cuidado en los siguientes aspectos:

a) **Calidad.** — Es importante tener la garantía que la semilla que se adquiera pertenece a la variedad de alfalfa que se haya decidido producir: argentina, francesa, peruana, italiana, americana, etc.

b) **Pureza.** — Se suele expresar en términos de porcentaje entendiéndose que de cada 100 semillas efectivamente hay una cierta cantidad, por ejemplo 95, de semilla de alfalfa. La importancia que tiene esta característica es fundamental, no sólo por lo que económicamente significa, sino porque generalmente las impurezas están constituidas por malezas muy importantes en este cultivo como trébol de olor, (Melilotus alba o parviflora), trébol amarillo (Medicago lupulina, trébol de carretilla (Medicago arábiga) y cuscuta (Cuscuta epithyum y arvensis).

c) **Germinación de la semilla.** — La germinación de la semilla se mide por la cantidad de semilla germinada, sobre cien granos, en condiciones óptimas de humedad y calor. Se colocan cien granos en un germinador a oscuras y a la temperatura de una habitación abrigada, denominándose P o d e r Germinativo al porcentaje de semillas nacidas a los tres días y Facultad Germinativa al porcentaje de granos grillados a los diez días. El conocimiento de esta característica sin duda ha de evitar muchas sorpresas y desilusiones que afectan no solamente el costo inicial de la semilla, sino el costo integral de la preparación del alfalfar. La germinación de la semilla se ve afectada por muchas circunstancias, por lo que deberá tenerse muy presente cuanto se proceda a su adquisición.

3) TECNICA DEL CULTIVO

El éxito de la explotación de un alfalfar depende de su instalación y de su posterior manipulación. La instalación exitosa se conseguirá siguiendo las instrucciones que anteceden. La manipulación posterior deberá realizarse con especial cuidado, debiéndose tener presente los lineamientos generales que expondremos a continuación.

Normalmente un alfalfar en producción se corta o cosecha al principio de la floración, cuando aproximadamente el 10 % de las plantas han florecido. Tratándose del primer corte, con frecuencia se ob-

serva la presencia de abundantes malezas, por lo que en muchos casos se justifica adelantar algo el corte, cuando se constata que el crecimiento de las malezas es más vigoroso que el de la alfalfa. Una vez realizado el corte, la operación de henificar el forraje cortado deberá realizarse de acuerdo a la abundancia de malezas que puedan existir, puesto que generalmente ellas son difíciles de secar y deberá dejarse el forraje tendido todo el tiempo necesario para permitir su secado, luego se rastrillará y se depositará en galpón o en parvas.

Cuando el alfalfar está en producción, es decir, después de haberle efectuado uno o dos cortes de limpieza, se podrá realizar un corte de producción cada vez que haya adquirido el desarrollo necesario para iniciar la floración y alcanzar alrededor del 10 % de sus plantas en flor.

Para realizar los cortes de producción se requiere un equipo conveniente, pudiendo variar de acuerdo a las circunstancias, pero que cuando la superficie lo justifique, deberá estar integrado por guadañadora, rastrillo de descarga lateral y enfardadora.

Con este equipo se podrá manipular extensiones considerables de alfalfar y podrá conseguirse un heno de primera calidad. Para obtenerlo no pueden darse normas estrictas, pero en lo posible deberá evitarse una exposición exagerada de la planta al sol, facilitando el secado proveniente de la transpiración de la planta cortada y evitando la evaporación directa como consecuencia de su exposición al sol. El henificado se obtendría secando la planta a la sombra, con lo que se conservaría íntegramente el color y sus propiedades alimenticias tan preciadas. Con objeto de aproximarse a esas condiciones se recomienda hilerar la alfalfa cortada, tan pronto como se corra el riesgo de exponerla peligrosamente al sol. Esta operación se debe hacer mientras la planta conserva aún algo de su humedad natural, con objeto de que el rastrillado no ocasione la caída de las hojas.

Si las condiciones climatéricas no permiten un rápido secado y enfardado, será conveniente mover el forraje hilerado imprimiéndole una semi-rotación con objeto de evitar que la parte superior de la hilera pierda su color disminuyendo su calidad.

Tan pronto como el forraje esté suficientemente seco se procederá a su enfardado en momento en que se encuentra suficientemente "revenido" como para evitar pérdidas de hojas. Deberá cuidarse que el forraje no conserve demasiada humedad como para provocar calentamiento de los fardos. Si hubiera temor de que esto suceda sería conveniente apilar los fardos durante algunos días en pequeñas sierras en lugares bien ventilados antes de almacenarlos definitivamente.

La huerta familiar

DESDE ARTIGAS A NUESTROS DIAS

Por JUAN EDMUNDO MILLER

LO que redactamos ahora, como los anteriores publicados en 1957, 1958 y 1959, representan apuntes para quien, en el tiempo, quiera darse a la tarea de escribir "la página" de la huerta oriental.

En muchos diarios y periódicos los lectores encontrarán referencias al movimiento de la horticultura familiar en los dos últimos lustros, pero para abarcar en volumen todo el problema, tendrán forzosamente, que apelar a estas publicaciones anuales del Banco de Seguros del Estado, porque en ellas hemos procurado registrar las síntesis más completas que nos ha sido posible.

I

LA HUERTA EN CICLOS

Entre nosotros la huerta familiar ha contado siempre —como en todos los países de la tierra, desde los milenios— con grandes cultores. Artigas fué horticultor en Hervidero, con su pueblo del Exodo, aun cuando entonces se carneaba para valorizar los cueros, cerdas y grasas y la carne se regalaba y vió apagar la luminosa llama de su existencia en la lejanía paraguaya, con la marca de la azada en sus nobles manos de filósofo.

Maestros y maestras de Escuela, en forma espontánea, han realizado, en muchas zonas de la República, su obra de horticultores, desde el pasado siglo, en laudable aplicación de las grandes orientaciones de Varela en el histórico Congreso de Durazno del año 1872. Y en lo que va de este siglo, existen múltiples testimonios de afanosas realizaciones de maestros que marcharon en humilde silencio.

En los últimos tres lustros aparece "lo orgánico" de la huerta familiar por el Gobierno Nacional con su ensayo de huertas familiares por ley 11.752 del año 1951. Esto llevó la "huerta familiar" a la campaña, con estímulo oficial, como ya antes, en 1945, la había llevado el Consejo de Enseñanza Primaria y Normal con sus Escuelas Granja y el Movimiento de la Juventud Agraria que asomó, también en dicho año 1945, a las fecundas realizaciones con aplicación en la campaña, por conducto de los Clubes Juveniles Agrarios.

II

EL GRAN CICLO DEL PUEBLO

Las experiencias referidas alentaron a quienes, a finales de 1952, tomaron a su cargo la tarea de darle a la huerta familiar, más que un sentido de extensión o de docencia, un valor económico inme-

diato. Por eso se dijo que "**la huerta familiar representa el otro Consejo de Salarios**". Si la huerta derivaba, por reflejo o presencia en el hogar, un nuevo *hábito*, un motivo de volver "más pronto a casa" porque "la planta llama" o un nuevo motivo de distraer los ocios, *reteniendo al hombre en el tibio* remanso hogareño... mejor. Pero, lo fundamental, era lo otro. Lo básico, la filosofía de la huerta —en este caso y en lo inmediato— estribaba en mayores ingresos para el jornal que se aumentaba en pesos y disminuía en valor adquisitivo, por el inflacionismo que, a la postre, desembocaba en cadena de huelgas.

Al cumplirse el décimo aniversario del ataque a Pearl Harbour (el 7 de diciembre de 1951) se aludió públicamente al papel desempeñado en la guerra contra el nazismo, por los **huertos de la victoria.** Por aquellos días se hacían notar malestares en grandes núcleos de trabajadores. Por algún conducto se sugirió a los Poderes Públicos una enérgica cruzada en favor de la huerta familiar, por parte del nuevo Poder Ejecutivo que, por ratificación de plebiscito del 16 de noviembre de 1951, había pasado de uni a pluripersonal.

El argumento sustancial de esa proposición radicaba en esta elemental reflexión: **Si los huertos de la victoria sirvieron para ganar la guerra bien pueden servir para ganar la paz.**

No habiendo obtenido éxito en esos propósitos, a finales de 1952 se dió forma a un movimiento popular en la ciudad de Montevideo, con la creación de lo que hoy es conocida como Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales, integrada por delegaciones de Comisiones de Fomento y de entidades oficiales y privadas del Departamento de Montevideo, que directa o indirectamente tienen alguna relación *con los cultivos hortícolas.*

III

EL PRIMER LUSTRO

El período 1952-1957 resultó muy fructífero en punto a orientación nacional de problema. La ausencia de una Comisión Nacional Pro Huertas —cuya formación, por ley, fué solicitada a los Poderes Públicos— aconsejó a quienes habían tomado en sus manos esta gestión honoraria, promover grandes concentraciones departamentales, que se fueron cumpliendo, por etapas, *desde el 15 de diciembre de* 1956 (Parque del Plata) hasta el 18 de mayo de 1957 (Congreso Departamental de Maldonado) y abril de 1958 (Congreso Departamental de Canelones) para culminar en mayo de 1958 con un Congreso Interdepartamental en el Parque Hotel, con delegaciones de Montevideo, Maldonado, Canelones, Treinta y Tres y Colonia.

Estas movilizaciones fueron promovidas por la Asociación de Comisiones de Fomento de Montevideo, bajo el slogan "**ayudar a gobernar**". No fueron concentraciones o Congresos específicamente de huertas, pero incluyeron en los temarios lo fundamental que reclamaban los animadores de los movimientos hortícolas no comerciales. Estas movilizaciones, donde se habló siempre en lenguaje reposado, maduraron la conciencia hortícola en toda la nación, contando para ello con el concurso más franco, leal y desinteresado de toda la prensa y la radiotelefonía nacional.

La posición mental de los congresales del Parque Hotel está reflejada en este documento que fué leído por quien escribe estas líneas, en la "**inauguración simbólica del Primer Congreso Nacional de Comisiones de Fomento en la ciudad de Las Piedras / al pie del obelisco / el día 18 de mayo de 1958**":

DECLARACION DEL CONGRESO INTERDEPARTAMENTAL

"**En día histórico y en lugar sagrado inauguramos solemnemente, en forma simbólica, el Primer Congreso Nacional de Comisiones de Fomento.**

En este propio lugar, el 18 de mayo de 1811, **José Artigas**, el **Primer Jefe de los Orientales**, escribió con las armas triunfantes, el **Primer** gran capítulo de la **Revolución de Mayo.**

Y aquí, las delegaciones de **Comisiones de Fomento** de los Departamentos de **Montevideo, Maldonado, Treinta y Tres, Canelones y Colonia**, suscriben la siguiente declaración pública como testimonio y promesa.

Venimos de recorrer varias etapas a través de las cuales hemos realizado compulsas del sentir y el pensar de los barrios de la República, en el deseo declarado y practicado de **ayudar a gobernar.** Pero reclamamos reciprocidad de los Poderes Públicos, sean ellos nacionales o departamentales.

Tenemos plena conciencia de lo que necesita la nación, en esta hora de crisis financiera y de angustia económica. Sabemos lo que puede hacer el gobierno y lo que puede hacer el pueblo. Exigimos nuestra parte en la recuperación nacional, pero reclamamos, para ser efectivos, que las **Comisiones de Fomento** sean consideradas, por ley de la nación, **organismos de utilidad pública.**

Para facilitar la reciprocidad invocada, nuestro Congreso Interdepartamental realizado en el día de ayer en el **Parque Hotel** de Montevideo, aprobó un anteproyecto que será sometido a consideración del Parlamento y aguardamos confiados su respuesta.

De nuestra existencia real en el escenario nacional y de nuestros anhelos de unirnos, agrandarnos y ser fuertes, da cuenta el propósito de crear la **Confederación Nacional de Comisiones de Fomento**, aspiración esta para la cual no demandamos ni necesitamos ni apoyo ni anuencia del gobierno. Pero lo que necesita apoyo del gobierno legislativo y ejecutivo es el robustecimiento de la economía nacional.

Las Comisiones de Fomento vienen prestando, desde hace más de un lustro, su cooperación más entusiasta a la cruzada pro huertas vecinales. La República contempla, hoy día, un poderoso movimiento en marcha victoriosa, que ya desborda la capacidad de sus conductores que actúan, huérfanos de amparo legal, con recursos económicos muy débiles, ausencia muy sensible de auxilios agronómicos y, lo que es peor, con escasez de semillas por no contar el Estado con un semillero nacional.

Por eso recogemos un verdadero clamor popular traducido en el reclamo al Parlamento para que se aboque al estudio de una **Ley Nacional de Fomento Hortícola** y por eso, para pasar de las palabras a los hechos, nos identificamos con

los esforzados pioneros de la forestación que, también, reclaman una **Ley Forestal.**

Para no abundar en citas tales como necesidad de una legislación sobre terrenos baldíos, agua potable y de riego, entre otros grandes rubros inherentes a la salud edilicia y la salud física de los pobladores, diremos que en eso consiste el reclamo de reciprocidad.

En cuanto a lo que a nosotros mismos corresponde, lo hacemos no por exhortaciones de los gobernantes, sino por un dictado de nuestra propia conciencia ciudadana.

Porque sabemos interpretar el mensaje de la Patria que nos llega *desde el fondo mismo de la Historia*".

IV

LOS ULTIMOS TRES AÑOS

Los dos años posteriores se caracterizan por un evidente progreso en punto a organización en todo el territorio nacional. Prácticamente para el año 1958 ya estaban en tren de afrontar la lucha los 19 Departamentos. Por eso las inundaciones del año 1959 fueron contempladas por las Comisiones de Huertas sin la alarma de quien no posee herramientas para empezar al día siguiente a reconstruir sobre las ruinas.

Normalizada la naturaleza y vuelta la paz a los espíritus, mientras el gobierno y sus servicios especializados encaraban la reconstrucción de todo cuanto había sido herido o destrozado por esa fuerza indomable que supera aun la prodigiosa inventiva de Leonardo, las Comisiones de Huertas, multiplicadas semana a semana, se dieron a la tarea de hacer su parte en la recuperación nacional. Correspondió a la zona más afectada, a la que nos dictó la gran lección de un éxodo con algo de sublime por la conducta ejemplar de los pobladores de Paso de los Toros, la que a los pocos meses anunciaba a toda la nación que, en su historia, la Villa que despierta, vive y se adormece arrullada por el oleaje de ese inmenso lago del Rincón del Bonete, jamás había contado con tanta cantidad de legumbres y hortalizas cultivadas por los propios damnificados. Ese ejemplo de Paso de los Toros repercutió benéficamente en todos los confines patrios y alertó a quienes contemplaban en escepticismo. Se dijo que el discurso más elocuente pronunciado en el Uruguay en los últimos tiempos había sido "el discurso del Río Negro".

V

EL FUTURO

Y por último, el 18 de mayo de 1960, se realizó en la ciudad de San José el Primer Congreso Nacional de Horticultura. A muchos sorprendió la crecida asistencia de delegaciones de los 19 Departamentos. Pero si tenemos en cuenta "los fermentos" que se fueron arrojando, en el curso de los años, en la conciencia nacional, no sorprendió a los organizadores la acogida a la invitación, puesto que creada ya la gran familia de los horticultores hogareña, anhelaba reunirse en histórico estadio, para deliberar y concretar, para el futuro, un gran código hortícola, cuya aplicación devengará altos intereses a la economía hogareña y al patrimonio nacional.

EL PRODUCTOR DE SEGUROS

Por Pablo Tourn

Es corriente en la tarea diaria del productor de seguros. —especialmente en el riesgo de vida—, encontrar personas que tratan de eludir el conocimiento de los contratos. Unas veces porque han tomado partido sobre el tema, en forma completamente accidental y con profundos errores de interpretación. Otras porque se niegan simplemente a "perder el tiempo" para escuchar unos momentos a la persona que ha acudido a interesarle sobre un posible seguro.

Ante todo conviene comprender que el seguro es algo intangible, de valor excepcional, que protege al grupo familiar de cualquier riesgo o contingencia. Hace posible la obtención de beneficios sin traba y de inmediato a fin de que la eventual desaparición del jefe de familia no traiga aparejados inconvenientes que esta previsión resuelve. No se trata de ofrecer algo que su compra signifique un favor para el que lo ofrece, sino, más bien, informar al posible asegurado una serie de datos, de condiciones, derechos, planes y posibilidades que de otra manera no las obtiene, o las obtiene, deformadas por ignorancia muchas veces de quien se las proporciona.

Es por eso que Ud. debe recibir con confianza la visita de un técnico en seguros que, en todos los casos le proporcionará correcta información. No perderá con ello su tiempo, más aún ganará Ud. con la entrevista. Le dará razones que Ud.



...Aunque crea que son incómodas, conceda las entrevistas que le solicitan nuestros productores de Seguros de Vida y se convencerá de lo contrario.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

podrá luego estudiar con entera independencia a fin de comprender, y comparar lo que se le ofrece. Le ilustrará sobre distintos planes y Ud. mismo podrá solicitar mayor información al respecto.

Para cada caso en particular el Banco tiene un plan de previsión que concurre a beneficiarle. Ultimamente y con motivo de la depreciación monetaria se han aprobado fórmulas que contemplan el fenómeno mundial, manteniendo vigente el valor monetario y hasta por el citado plan, mejorarlo. Son éstos, el Seguro de Aumentos Auto-

máticos y el Seguro Vitalicio Revalorizable.

Así como Ud. conversa con sus amigos de otros negocios de su especialidad, haga lo propio con el seguro. Pida un experto a las oficinas del Banco, que le brindará todos los informes y las ventajas que el seguro tiene y, sobre todo, préstese favorablemente a la entrevista que le proporcionará cuantiosos beneficios.

Por último existen personas a quienes nunca se le habló de seguros en virtud de que manifiestan una marcada y obsesionada resistencia desde el punto de vista científico. La obsesión no permite el juego libre del pensamiento — es un modo de actividad mental — la palabra, en este caso, "**seguro**" — o un pensamiento se impone al yo. La obsesión no le deja libertad para actuar; es un trastorno emotivo puramente psíquico. El conocimiento acabado del seguro puede terminar con la obsesión.

Para finalizar, he aquí una anécdota que me aconteció una vez con un presunto asegurado. En una de mis frecuentes entrevistas trabé relación con el señor... que me manifestó que no hacía el seguro porque eso le traería la muerte, le contesté que indudablemente se moriría un día y le hice la siguiente reflexión — vea Ud. los avisos mortuorios de los diarios de hoy. Es probable que entre ellos haya uno o más asegurados, pero los otros que no tenían seguro, también murieron. En esta visita cordial que Ud. proporciona al productor pueden surgir muchos casos de inmenso bien, por lo menos ganar un amigo para volcar generoso el afecto y estímulo que da el trabajo.

COMO IDENTIFICAR EL SISTEMA DE ROSCA DE UN BULON O DE UN TORNILLO

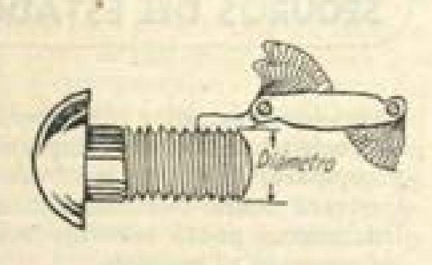


Fig. 1

Si se tienen dudas acerca del sistema de rosca de un tornillo para metales o de un bulón determinado, utilice un "Peine de Rosca" (ver figura Nº 1) donde cada hoja lleva estampado el número de filetes o paso por pulgada *lineal* (25.4 mm.)

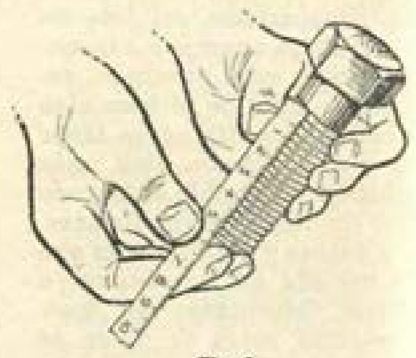


Fig. 2

Si no poseyera el peine, extienda un metro sobre la rosca (figura Nº 2) y cuente la cantidad de hilos que entran en una pulgada (25.4 mm.); luego consulte las tablas y sabrá a qué sistema pertenece.



ENSAYOS DE NUEVOS CULTIVOS EN EL URUGUAY

Por el Prof.
ANDRÉS DE ARMAS

LA avidez por ampliar las perspectivas económicas en la explotación de la tierra y a veces simplemente la curiosidad o la sugestión de la moda, contribuyen a crear un clima favorable y siempre renovado para la adopción de nuevos cultivos. En nuestro medio esos tanteos y experiencias han recorrido toda la gama de formas que van desde la más desamparada improvisación hasta el ensayo sistemático y el estudio racional de las posibilidades.

Sin duda que el período más interesante en ese sentido se sitúa allá por 1930 cuando se libró toda una extensa campaña nacional para implantar cultivos industriales en nuestro país, y es notorio el impulso que entonces tomaron el girasol, la cebada cervecera, la remolacha y el arroz. Lástima grande que no se haya popularizado y sistematizado aquella modalidad para encarar la transformación de la economía rural, que consistía sustancialmente en usar la propaganda y la persuasión en escala considerable. No puede ni siquiera dudarse de que antiguos y gravísimos problemas nacionales como el de la forestación, o el de la erosión o el del mejoramiento de las praderas naturales tendrían hoy un planteamiento muy diferente del actual si se hubieran emprendido, alguna vez, vigorosas campañas de persuasión entre los productores agropecuarios. De hecho la situación es justamente la opuesta y no sólo no se ha tutelado la formación de una conciencia firme acerca de esos problemas, sino que, por una curiosa inversión de los términos más importantes, se le anteponen con frecuencia fragmentos de menor destaque en la realidad rural.

El resultado es que cosas decisivas para el futuro inmediato de nuestra economía, como el racional uso de los potreros o la fertilización de praderas, reciben infinitamente menos atención y menos esfuerzos que algunas novedades un poco absurdas.

Lo peor de todo es que esta actitud *confusionista acerca de los términos* reales de las necesidades y posibilidades muchas veces frena *o niega el valor considerable de* determinadas innovaciones. Eso fué justamente lo que sucedió con el arroz *en nuestro país*. La persona que introdujo este cultivo en el Uruguay, a comienzos de la década del *veinte, se suicidó a los* pocos años, en parte a consecuencia de fracasos en la experiencia y en parte a causa de la actitud negativa de quienes debieron ayudarlo.

Con el girasol ocurrió algo parecido. Hoy en día el arroz y el girasol son dos puntales importantes de nuestra economía.

Por todos esos motivos quizás resulte interesante pasar revista a algunos cultivos novedosos y en cierto modo insólitos en nuestro medio. En la actualidad se están haciendo ensayos con plantas que son ciertamente curiosidades para nuestros campos como el té, el ananá, el café y aún la soja. Descartamos, naturalmente, como innovaciones a la caña de azúcar y al algodón que si bien todavía tienen un matiz exótico para nosotros, hace ya muchos años que se cultivan en escala creciente y con éxito en ambos casos y muy destacado en el cultivo de la caña de azúcar.

Empero este esquema de nuevos cultivos lo vamos a iniciar con una planta nativa también de nuestro *suelo y cuya explotación quizás* sea practicable. Se trata del árbol de la yerba mate.

EL CASO DE LA YERBA

Todos los que alguna vez tuvimos inquietud por conocer mejor al Uruguay nos hemos enfrentado cien veces con noticias que establecían que en tal o cual lugar de nuestro territorio crecían árboles de yerba mate. En Azara, en Larrañaga y en el "Diccionario Geográfico" de O. Araújo no sólo se afirma esa existencia sino que la *presencia concreta de esas plantas* es señalada en islas del río Uruguay, en zonas serranas de Tacuarembó, *en la Quebrada de los* Cuervos, en las orillas del cauce del arroyo Aiguá, en la región del arroyo *Alférez, etc. Pero la verdad* es que nadie se preocupó de confirmar la existencia de esa riqueza. *Y el árbol de la yerba mate llegó* a ser —para la incredulidad de nuestros compatriotas en materia de producción rural— algo tan remoto y quimérico como el tesoro del pirata Morgan. Esta situación ha tenido su último y más resonante capítulo con la publicación de fotos y de información precisa por parte del escritor Julio C. Da Rosa quien con los testimonios que levantó en el departamento de Treinta y Tres se ha enfrentado a los descreídos y ha proclamado la existencia de miles de árboles de yerba mate, al parecer perfectamente explotables, en la Quebrada de los Cuervos, Cuchilla de Dionisio y especialmente en la Quebrada de la Teja.

DESCUBRIMOS LA SOJA

Con un retraso de muchos años con respecto al resto del mundo, estamos "descubriendo" la existen*cia de esa planta excepcional que* es la soja. Mientras cientos de millones de habitantes de nuestro pla-

neta tienen en esa leguminosa la base de su alimentación, nosotros nos dábamos el lujo de ignorarla.

Por supuesto que es totalmente falso que nunca haya habido inquietudes locales acerca de la soja. Las hubo, sí y hasta, incluso, ensayos de adaptación en La Estanzuela. Pero el caso de la soja es notablemente categórico en cuanto a considerar cuales son los verdaderos procedimientos para impulsar el *progreso agropecuario*, ya que mientras existió sólo para un reducido grupo de técnicos y de partidarios, no logró insertarse en nuestra realidad agrícola. Pero ahora que se desarrolla una campaña (predominantemente en fuentes no oficiales) para el cultivo de la soja, no puede dudarse de que esta planta se extenderá rápidamente en base a su popularización.

Naturalmente que aún queda, por delante, el determinar sus posibilidades económicas en nuestro país, así como su adaptación definitiva en relación con tipos de suelos, variedades, etc.

TAMBIEN EL TE Y EL ANANA

Al igual que cierta variedad de bananas, el ananá madura en el clima de Bella Unión que es, en cierto modo, un apéndice del subtrópico misionero. Incluso parece ser que el mismo fenómeno del ananá aceptablemente maduro se repite en todo nuestro valle del río Uruguay. *Pero la gran sorpresa ha sido saber que en el otro extremo del territorio, en Rocha,* precisamente donde cruza la isoterma más baja, existen verdaderos cultivos de esta fruta, uno de los cuales, para ser más precisos, está ubicado en el cerro de los Rocha, junto a Castillos. Como síntoma de afirmación agrícola nacional en un plano más bien pintoresco, en los últimos meses han aparecido carteles anunciadores de la venta de "ananás uruguayos" en algunas fruterías. Es de todos modos un adelanto porque antes se trataba de vender como extranjeros a los productos uruguayos, cosa que sucedió mucho tiempo con la manzana Deliciosa.

Del té no se sabe aún otra cosa que la mera comprobación de que *ya existen plantitas en nuestro medio*. De cualquier manera no está de más recordar que frente a la costa uruguaya, en Corrientes, hay cultivos de té en clima y tierras similares a las nuestras.

LA SORPRESA MAYOR ES EL CAFE

Bananas, ananás, caña de azúcar, yerba mate y té, con ser cultivos que requieren ciertas condiciones climáticas específicas (humedad y calor) son verosímiles en nuestro medio, sobre todo al amparo de ciertos ventajosos aunque reducidos microclimas como entre paredones de quebradas serranas, junto a grandes masas de agua, etc. Pero, en cambio, lo de que se cultive café y se le coseche, ya es algo verdaderamente sorprendente.

Hasta donde llega nuestra información (obtenida por vía de uno de los eficientes agrónomos regionales, el Ing. Agr. Tomás Guarino) existe por lo menos una plantación de café que se encuentra en las *cercanías de Dolores en el paraje* llamado Cañada de Nieto. Quien realiza ese cultivo es el agricultor Esteban Guaraglia el que, según propia expresión del Ing. Guarino "lo viene practicando desde hace muchos años". El cultivo es de escasa magnitud y más bien tiene "el sentido de perseverar en mantener

unas plantas todos los años". De todos modos el señor Guaraglia cosecha café y lo consume mezclado con café comercial.

Todos estos tanteos, consecuencia del espíritu inquieto de compatriotas que se entusiasman por innovaciones en las tareas rurales, muchas veces no tienen mayor valor que el de curiosidades o material anecdótico. Pero detrás de este matiz intrascendente puede muy bien existir (como ya ha sucedido) una sólida posibilidad a poco que se sistematice el ensayo, que se encare el estudio de variedades y se analicen los problemas de adaptación.

ALGUNAS INSTRUCCIONES A LOS

PLANTADORES DE FRUTALES

1. **Plantar pocas variedades. Si se establece un monte para uso familiar, escalonar de manera a tener fruta el mayor tiempo; pero si se desea hacer una explotación comercial, limitarse a aquellas especies y variedades que puedan tener más éxito en esa localidad.**
2. **No olvidar que gran número de variedades frutales (cerezos, ciruelos, perales, manzanos), son "auto-estériles". Sus flores no se fecundan entre sí, y que es necesario plantar variedades alternadas a fin de que sirvan de polinizadores: que fecunden sus flores entre sí.**
3. **Dar siempre a la plantación un orden regular y buena separación a las plantas: esto permite tener el monte en buenas condiciones sanitarias y de vigor, y dará fruta más sana, coloreada, etc.**
4. **Si se trata de implantar un monte de cierta importancia, trate de formar usted mismo sus frutales.**
5. **Si por cualquier circunstancia no se halla en condiciones de formar sus frutales, adquiera las plantas en un vivero de la zona que tenga un clima y suelo semejante al de la suya.**
6. **Al recibir las plantas, colóqueselas en una zanja y recubra sus raíces con tierra fina, así como parte del tronco; manténgalas húmedas mientras las coloca en su sitio.**
7. **Al plantar no olvide de colocar la tierra negra, vegetal, en contacto con las raíces y fondo del pozo; reserve la tierra no vegetal para terminar de rellenar el hoyo.**
8. **Pode abajo las plantas recibidas; trate de formar su copa lo más posible.**

INOCULACION DE LAS SEMILLAS DE LEGUMINOSAS SU IMPORTANCIA

Material de divulgación preparado por el Director Técnico Ejecutivo Dr. Ernest James Breakwell.

MUCHOS de los fracasos en el establecimiento de leguminosas han sido debidos a la falta del tipo apropiado de bacterias en el suelo. Las leguminosas son los únicos vegetales cuyas raíces deben asociarse con las bacterias radicícolas para que éstas nutran la planta eficientemente. Si se desentierra cuidadosamente una planta leguminosa vigorosa y se le quita la tierra que queda prendida a sus raíces por medio de un lavado cuidadoso con agua, se podrán observar claramente unas nudosidades blanquecinas, con un tinte rosado, adheridas a las raíces. Estas nudosidades constituyen colonias de bacterias que tienen el poder de fijar el nitrógeno del aire del suelo, el que pasa a los tejidos de la leguminosa. Las colonias o nódulos, como se llaman comúnmente, son fáciles de encontrar en plantas sanas y vigorosas de tréboles y lotus. No son tan notorios a simple vista en la alfalfa.

La asociación entre las bacterias y las plantas es muy especializada. Por ejemplo: una raza de bacterias que se asocia con la alfalfa, también se asociará con el trébol de carretilla, pero no con otros tréboles ni con el lotus. A la vez, las diferentes clases de tréboles necesitan cada una su bacteria especial. Por ejemplo: la raza de bacterias que se asocia con el Trifolium polymorphum (clavelito del campo) no es efectiva ni para el trébol blanco ni para el subterráneo.

En algunos países, las bacterias que se asocian con las especies de leguminosas forrajeras, se encuentran en el suelo, y por lo tanto no hay dificultad en lograr un buen cultivo de esos tipos de leguminosas en tales suelos. Por ejemplo: en casi toda Nueva Zelandia se puede sembrar el trébol blanco en tierra preparada, o distribuirse la semilla por avión sobre el campo natural, y todas las plantas que germinan se asocian con la bacteria ya existente en el suelo, de modo que desde el comienzo el suministro de nitrógeno para estas plantas está asegurado.

En otros países, y esto sucede especialmente en el Uruguay, las bacterias necesarias para las distintas especies de leguminosas introducidas no se encuentran naturalmente en el suelo, de manera que, para lograr un cultivo vigoroso de dichas leguminosas, se deberán introducir las bacterias en el suelo en forma artificial.

La forma más práctica para introducir las bacterias en el suelo

es por medio de la inoculación de la semilla con las especies de bacterias apropiadas, las que pueden adquirirse en los comercios de venta de semillas.

Muchos productores reconocen la necesidad de inocular, y en años anteriores han inoculado las leguminosas con resultados desalentadores. Los síntomas corrientes de la falta de inoculante son el empalidecimiento, amarilleamiento y luego enrojecimiento de las hojas de las plantas, siendo común que éstas mueran antes de la floración. Estos síntomas indican que la bacteria ha fracasado en la formación de los nódulos en las raíces de las leguminosas, y como resultado, las plantas mueren por deficiencia nitrogenada. En cambio, las gramíneas sembradas conjuntamente con las leguminosas que han enfermado, pueden presentarse saludables. Esto puede deberse a que las raíces de las gramíneas son muy eficientes en la extracción del nitrógeno del suelo mismo. Las leguminosas no son eficientes en la obtención del nitrógeno por sí solas y dependen casi exclusivamente de los nódulos bacteriales para el abastecimiento del nitrógeno. Si se les suministrara una buena asociación bacterial, ellas prosperarían y no solamente suministrarían a los animales en pastoreo una alimentación rica en proteínas, sino que también tendrían un efecto beneficioso en la fertilidad del suelo mismo. De manera que es fundamental, desde el punto de vista de la salud de los animales y del suelo, que los productores continúen esforzándose en establecer leguminosas vigorosas en sus praderas, sin desanimarse por los fracasos que pudieran haber obtenido en el pasado.

SELECCION DEL INOCULANTE

El inoculante bacterial se vende en diversas formas y envases. La forma más corriente en que se encuentra el inoculante es de un polvo negro contenido dentro de una bolsa de plástico herméticamente cerrada. El polvo es turba molida, la que ha sido impregnada en los laboratorios con cultivos puros de bacterias. La bolsa está cerrada para que se conserve el nivel de humedad necesario, evitando así la muerte de las bacterias por secarse excesivamente la turba.

Las bacterias, que son seres vivos, pueden morir si las condiciones les son adversas. Naturalmente, desde el momento en que son envasadas, comienzan a perder lentamente su poder. Es importante, por lo tanto, observar la fecha de vencimiento dada en el envase, que es la estimación del fabricante sobre el plazo en que el inoculante tendrá poder: vencida dicha fecha, el inoculante no será útil. Siempre deberá tratarse de comprar inoculantes de fabricación reciente, y nunca se deberán adquirir envases que han estado en vidrieras expuestos al sol, puesto que el calor mata las bacterias.

En cuanto los envases de inoculantes lleguen al establecimiento se pondrá cuidado de guardarlos en un lugar fresco o en la refrigeradora. Son completamente inocuos para el hombre y los animales, de modo que no hay peligro en ponerlos al lado de comestibles.

Al comprar el inoculante hay que observar que éste sea el específico para la leguminosa que se desea sembrar. El mismo envase dice claramente para qué leguminosa es el inoculante que contiene.

Después de una lluvia, y cuando el productor esté en condiciones de comenzar las siembras, recién se podrá considerar la tarea de inoculación. La lluvia es muy importante. Nunca se deberá sembrar semilla inoculada en suelo muy seco.

METODO DE INOCULACION

Para la inoculación de las leguminosas se necesita un latón, una jarra o lata de 2 litros de capacidad y una lona cuadrada o bolsas de arpillera cosidas. En lugar del latón se podrá utilizar una carretilla para la inoculación.

La cantidad de semilla que puede inocularse con el contenido de un envase de inoculante estará establecida en el mismo.

El polvo inoculante se mezclará en la forma que se detalla más adelante, con cierta cantidad de leche descremada. La cantidad de leche descremada variará según el volumen y tipo de la semilla, pero deberá ser suficiente como para mojar toda la semilla a inocular. Como guía aproximada: un litro de leche descremada será suficiente para unos 45 Kgs. de semilla. No existe ninguna ventaja en utilizar más leche descremada que la necesaria, puesto que el exceso de ella significa un desperdicio de bacterias que se perderán, en lugar de quedar adheridas a la semilla en una buena proporción.

Para mezclar el inoculante con la leche descremada, primeramente se verterá el contenido de un envase de inoculante en la jarra o lata y luego se agregará de a poco la leche descremada, agitando con una cuchara o madera a medida que se va haciendo el agregado, a fin de disolver completamente el polvo. Es más fácil disolver el inoculante en la forma detallada que a la inversa, es decir, volcando el inoculante sobre la leche descremada.

Una vez disuelto el inoculante en la leche descremada, el líquido podrá volcarse desde la jarra o lata sobre la semilla a inocular que se encontrará en el latón o en la carretilla, en cantidades ya pesadas, que correspondan a un envase de inoculante. El líquido deberá volcarse de a poco sobre la semilla, revolviéndose bien con las manos. Después que se ha volcado todo el líquido, se removerá bien la semilla hasta que toda ella sea mojada, lo que se notará porque queda más brillante que la seca.

Se prefiere la utilización de leche descremada en lugar de agua porque la primera es un mejor adherente para que la bacteria quede pegada a la semilla. Es posible que la leche descremada tenga también algún valor nutritivo para las bacterias.

Frecuentemente es aconsejable mezclar carbonato de calcio, caliza o dolomita finamente molidos con la semilla inoculada cuando aún está húmeda, para que el polvo se adhiera a la semilla. La cantidad que quedará adherida a la semilla dependerá de la misma, pero como guía aproximada se puede decir que 1 Kg. de carbonato de calcio o de dolomita será suficiente para unos 8 Kgs. de semilla. Se utiliza carbonato de calcio, caliza o dolomita en la forma detallada para que el polvo forme una capa envoltoria alrededor de las bacterias, protegiéndolas de la acidez del suelo. Para esta operación no deberá utilizarse nunca cal viva ni cal apagada, pues las bacterias morirían.

El próximo paso es poner la semilla sobre la lona o las bolsas cosidas, en forma de capa fina, para que ella se seque. Todas estas operaciones deberán realizarse bajo sombra, preferentemente en un galpón o bajo un árbol. La semilla no demora mucho en secar. En cuanto esté seca — lo que se nota porque se desliza fácilmente por entre las manos — estará lista para la siembra.

Si se va a utilizar una mezcla forrajera en la cual haya más de una leguminosa, por ejemplo: trébol blanco y lotus, en la que cada una necesita un tipo de inoculante diferente, se deberán inocular por separado, mezclándolas recién cuando estén secas. Igualmente: si se van a sembrar leguminosas y gramíneas conjuntamente, se mezclarán luego que las leguminosas inoculadas estén secas.

La cantidad de semilla a inocular por vez será lo bastante para unas pocas horas de siembra. Es conveniente cargar la sembradora con semilla recientemente inoculada. Nunca se debe inocular el día anterior a la siembra. Si por interrupción de la siembra llegara a quedar un lote de semilla inoculado sin sembrar, será necesario inocularlo nuevamente antes de sembrarlo. No se deberán correr riesgos innecesarios. Sea siempre generoso con el inoculante.

METODO DE SIEMBRA DE SEMILLA INOCULADA

El método variará según el tipo de maquinaria disponible, pero habrá que tener presentes tres aspectos muy importantes:

1º que la bacteria no puede soportar ambiente seco;

2º que tampoco soporta la luz del sol; y

3º que la bacteria muere si se pone en contacto directo con el superfosfato o con mezclas compuestas de fertilizantes.

Para ponerse a cubierto de los dos primeros puntos y lograr éxito, se deberá sembrar la semilla inoculada sobre tierra húmeda, y cubrirla inmediatamente. Cuanto más rápidamente pueda germinar, mayor oportunidad tendrá la bacteria para poder actuar. Si la tierra a sembrar se está secando un poco, será mejor enterrar algo más la semilla, a fin de depositarla sobre tierra más húmeda. Esto será posible según la maquinaria de que se disponga. Hay un límite en la profundidad a que la semilla podrá enterrarse; pero es preferible arriesgarse un poco y sembrar más profundamente que lo acostumbrado, siempre que se trate de depositar la semilla inoculada en mejores condiciones de humedad.

Respecto al tercer factor: nunca deberá mezclarse la semilla inoculada con el superfosfato. El contacto durante unos pocos minutos bastará para matar la bacteria inoculante.

Por otra parte, es bastante seguro mezclar la semilla inoculada con hiperfosfato, puesto que es sólo fosforita molida y no es ácido como el superfosfato.

Pero esto crea un problema, puesto que hay indicaciones de que el superfosfato es más efectivo para las praderas que el hiperfosfato en algunos tipos de suelos, especialmente en los menos ácidos. Otro punto muy importante a tener en cuenta es que las distintas especies de leguminosas varían en cuanto a su capacidad de

asimilación del fósforo contenido en el hiperfosfato y en esto, el trebol subterráneo es de los más incapaces: saca muy poco provecho del hiperfosfato. De modo que es inevitable que en muchos casos el fertilizante correcto a utilizar sea el superfosfato. El método que sigue se recomienda para dichos casos.

Supongamos que se vaya a sembrar la siguiente mezcla:

6 Kgs. por Há. de Lotus
4 " " " " Trébol subterráneo
6 " " " " Festuca

y que se deba echar fosfato a razón de 300 Kgs. por Há.

Primeramente se distribuirá el superfosfato a razón de 220 Kgs. por Há. por medio de la distribuidora de fertilizante, y luego se disqueará. Inmediatamente se regulará la distribuidora de fertilizante de modo que eche unos 80 Kgs. por Há. de hiperfosfato y se cargará en la siguiente proporción: 80 Kgs. de hiperfosfato; 6 Kgs. de lotus inoculado; 4 Kgs. de trébol subterráneo inoculado; 6 Kgs. de festuca. La semilla y el fertilizante podrán mezclarse antes de llenarse las tolvas de la distribuidora de fertilizante. Enganchadas a la distribuidora de fertilizante irán rastras, para cubrir la semilla. El superfosfato que se encuentra en la tierra no podrá dañar mucho a la bacteria, y tiene la ventaja de encontrarse en la tierra en forma soluble, de fácil aprovechamiento para las plantas que germinan.

Al realizarse la siembra con la distribuidora de fertilizante, la cual se ha cargado con hiperfosfato y semilla, se deberá tener la precaución de revolver frecuentemente el interior de la tolva, evitando así que la semilla se estacione.

Si la siembra se ha de realizar con una distribuidora de fertilizante con cajón sembrador para semilla pequeña, será entonces posible utilizar superfosfato como fertilizante en el momento de la siembra. Habrá peligro si la semilla inoculada cayera sobre una banda concentrada de superfosfato, pero el movimiento del suelo y el esparcimiento de superfosfato causado por las rastras que deberán ir a continuación de la distribuidora de fertilizante, reducirán mucho los riesgos. Además, para este método de siembra es también muy aconsejable el espolvoreo de la semilla recién inoculada con carbonato de calcio, caliza o dolomita finamente molidos.

* * *

Se podrá creer que la inoculación es una operación muy complicada si se juzga por la extensión de las descripciones y recomendaciones. Sin embargo, no lo es; pero debe realizarse correctamente. Esto no podrá lograrse eficientemente si no se conoce cómo trabajan las bacterias y bajo qué condiciones ellas sobrevivirán o morirán.

Estoy convencido de que la inoculación exitosa va a ser un factor decisivo en el desarrollo de las pasturas mejoradas y es por ello que esta circular llegará a todo productor inscripto en el Plan Agropecuario.

Tenga presente los siguientes puntos claves:

1 — Inocule **siempre** la semilla de leguminosas antes de sembrarlas (tréboles, lotus, alfalfa).

2 — Compre inoculantes de fabricación reciente.

3 — Compre los tipos específicos para la especie que se va a sembrar.

4 — Almacénelo en un lugar fresco hasta utilizarlo.

5 — Mézclese el inoculante con leche descremada y luego viértase sobre la semilla.

6 — Inocule a la sombra.

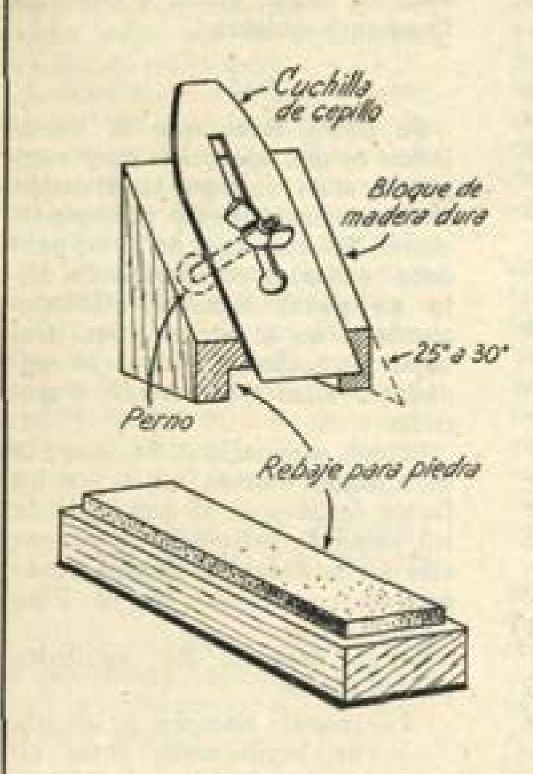
7 — Use solamente semilla recién inoculada. No inocule más semilla de la que podrá sembrar en la mitad de una jornada.

8 — Siembre solamente cuando la tierra preparada esté húmeda.

9 — No deje que la semilla tome contacto con superfosfato o fertilizantes compuestos.

10 — Asegúrese de que la semilla inoculada quede cubierta por la tierra luego de la siembra.

GUIA DESLIZANTE PARA RECTIFICAR Y ASENTAR CUCHILLAS DE CEPILLOS



Para mantener el bisel correcto al rectificar cuchillas de cepillos, monte éstas en una guía hecha de un bloque de madera dura. Se le hace al bloque un rebajo a fin de que se deslice por encima de la piedra de afilar, apoyándose sobre los bordes del soporte de ésta. Bisele el bloque a un ángulo de 25 a 30 grados y perfore un agujero perpendicular a su superficie, donde insertar un perno de carrocería. Con una tuerca mariposa y una arandela, el perno sujeta la cuchilla firmemente. Pueden afilarse también escoplos con esta guía, asegurándolos con una abrazadera de lámina metálica.

ALGUNOS ASPECTOS DEL CREDITO AGRICOLA en el PAIS

Por el Ing. Agr. Luis E. Pérez Castells

INTERVENCION DEL BANCO DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY EN EL DESARROLLO DE LA PRODUCCION AGRARIA A TRAVES DEL MISMO.

EN trabajo anterior publicado en el Almanaque 1960, luego de referir las características salientes del crédito agrícola y su clasificación general, analizamos la manera cómo el Banco de la República ha sido capaz de atender las distintas necesidades de capital de la pecuaria nacional.

En esta oportunidad vamos a complementar el estudio con la acción del organismo en los otros rubros de la producción agraria *cuyos requerimientos crediticios se* contemplan específicamente en el catálogo respectivo.

Bajo la nominación de Agricultura, y de Granja y Lechería, se

Crédito por formación del CAPITAL AGRARIO

- A) Crédito para formación de CAPITAL FUNDIARIO O TERRITORIAL (capital inmueble)
  - 1) Crédito para tierra (Suelo sin mejoras o nuda propiedad)
    - a) Crédito fundiario o colonizador con plazos de 20 a 30 años.
    - b) Crédito agrícola territorial que se contrata hasta 10 ó 12 años de plazo.
  - 2) Crédito para mejoras fundiarias (permanentes).
    - a) Mejoras extraordinarias o bonificaciones (Capital Fijo), desmontes, sistematización, canales, desagües, enmiendas, caminos de tránsito interno.
    - b) Mejoras ordinarias.
      - 1) Construcciones rurales.
      - 2) Instalaciones.
      - 3) Cultivos leñosos (forestales) o herbáceos de larga duración (praderas con leguminosas).
- B) Crédito para formación de CAPITAL DE EXPLOTACION O INDUSTRIAL (capital mueble)
  - 1) Crédito para capital mobiliario o fijo.
    - a) Vivo o semoviente (ganado de carne, lana, leche, aves etc.; animales de trabajo).
    - b) Muerto o inanimado (motores, maquinarias, rodados, muebles y útiles, etc.).
  - 2) Crédito para capital circulante (mueble para destino)
    - Numerario para gastos de explotación, jornales, etc.
    - Simientes: granos en depósito.
    - Fertilizantes.
    - Combustibles, etc.

agrupan las fórmulas que vamos a comentar, siguiendo el mismo sistema de vincularlas al capital que contribuyen a formar:

a) fundiario o territorial (capital inmueble) y

b) de explotación o industrial (capital mueble).

Para facilitar su interpretación repetiremos el cuadro inserto en nuestro artículo anterior.

Créditos para agricultura. — Incluye esta sección del catálogo 7 fórmulas destinadas a proveer al agricultor de capital de explotación fijo (ya sea vivo o inanimado) y capital de explotación circulante.

Dentro del primer grupo la Nº 1 — Préstamos agrícolas — sirve para atender gastos generales de la explotación agrícola, compra de animales de trabajo (capital vivo), implementos, repuestos, herramientas (capital muerto), con monto a determinar en cada caso, plazo hasta 1 año, renovable en situaciones justificadas; interés del 6,25 %, y tratándose de prenda sobre la cosecha en pie, se exigirá el seguro contra daños de granizo.

En la Nº 2 — Préstamos para compra de maquinaria agrícola — el apoyo está dirigido expresamente a la adquisición de cualquier tipo de maquinaria agrícola (tractores, cosechadoras, fertilizadoras, sembradoras, arados, etc.) capaz de facilitar, perfeccionar, ampliar y/o renovar los elementos mecanizados que se requieren en los establecimientos. La generalizada acogida que, desde su implantación, se le ha dispensado a esta operación, demuestra que vino a llenar una real necesidad de la producción que se ha ido acentuando con el notorio encarecimiento de los equipos. Asimismo se ha procurado que las solicitudes respondan a las necesidades auténticas de las explotaciones agrícolas, dando intervención a los inspectores técnicos del Banco quienes deberán opinar en función de las condiciones del postulante como productor, su capacidad de trabajo, forma de tenencia de la tierra, relación entre el capital de explotación, sus posibilidades productivas y el costo y rendimiento de la maquinaria a adquirir, sin descuidar sus características mecánicas, disponibilidad de stock de repuestos en plaza y servicio mecánico adecuado. Elementos de juicio que debidamente equilibrados concurren a la defensa simultánea de los intereses de ambas partes. Estos préstamos se otorgan con monto a fijar en cada caso; plazo hasta de 3 años, con amortizaciones relacionadas a las posibilidades de pago del solicitante; garantía sola firma, prendaria, hipotecaria o cualesquiera otra a satisfacción; cobrándose el 6,25 % de interés.

Entre los créditos para formación de capital circulante figura la Fórmula Nº 3 — Préstamos para compra de semillas — cuyo monto se determinará según las circunstancias; el plazo, regulado de acuerdo al ciclo biológico de las simientes, puede alcanzar hasta 9 meses, estableciéndose los vencimientos en concordancia con la época de cosechar; garantía sola firma, de otra firma o cualesquiera otra a satisfacción; y al interés del 6,25 %.

También la Nº 4 — Préstamos para la cosecha — provee de circulante para atender gastos de siega, trilla, bolsas, hilo sisal, etc., con monto a fijar en cada caso; plazo

hasta de 3 meses; garantía igual que en la Nº 3 o con prenda de la cosecha en pie en cuya circunstancia deberá asegurarse el cultivo contra el granizo; y al 6,25 % de interés anual.

En cuanto a defender y facilitar la comercialización de la producción agrícola, el Banco ha buscado —mediante las Fórmulas Nº 5 y 6 — Préstamos sobre cereales, oleaginosos, etc., depositados en locales de los solicitantes o de terceros — proporcionar numerario para que no sólo los productores, sino también los consignatarios, acopiadores, exportadores, realizando caución o prenda —según los casos— de los granos en depósito, puedan hacer frente a sus compromisos, sin llegar a la venta forzada de aquéllos. Su monto se fijará según cada circunstancia; el plazo podrá llegar hasta 6 meses; siendo el interés variable desde el 4,75 % en vale a 5,25 % en cuenta corriente para agricultores que utilicen locales del Banco y del 5,25 al 5,75 % en otros locales. En el caso de los otros usuarios — exportadores, acopiadores, consignatarios— dichas tarifas se incrementan en 1 punto más. Además para la Fórmula Nº 6 — Préstamos sobre cereales, oleaginosos, etc., depositados en locales de los solicitantes o de terceros — la institución prestamista requiere como condición previa la inspección y aceptación de los locales destinados a la guarda y conservación de los productos, y el seguro de los mismos con un 10 % más sobre el monto del préstamo a otorgar.

Por último, el Banco, demostrando su permeabilidad a las nuevas técnicas productivas y tratando siempre de incentivar los mejores rendimientos agrarios, incorporó hace algunos años a esta sección del catálogo, otra fórmula, la Nº 7. — Préstamos para compra de fertilizantes —. De acuerdo a sus lineamientos, facilita la obtención de capital circulante para la adquisición y utilización de fertilizantes en general y aquí nos encontramos nuevamente, que se establece la ventajosa obligación, por parte del agricultor, de planificar su tarea, pues sin excepción deberá declarar por escrito la cantidad de hectáreas a tratar, siembras que realizará, clase, cantidad y procedencia de los fertilizantes. El monto a determinar según las circunstancias, con un plazo de hasta 1 año (que puede extenderse a 3 años en situaciones especiales justificadas) combinando los vencimientos en relación con la época de recolección de cosechas; garantía a satisfacción y al módico interés del 4,50 % pagadero al vencimiento de la obligación. Este crédito, de modalidades tan liberales, se está utilizando cada día con mayor amplitud, y, a la acción directa de su mecanismo, debe computarse a su favor, otra función colateral de gran trascendencia para nuestro desarrollo agrícola: el acercamiento que promueve entre el agricultor, los organismos técnicos oficiales y las empresas privadas dedicados a la elaboración de fertilizantes, lográndose de esa manera una mejor información y conocimientos en beneficio del perfeccionamiento técnico de nuestro productor.

CREDITOS PARA GRANJA Y LECHERIA

El apoyo crediticio que el Banco de la República da a las explotaciones granjeras y lecheras, se ha plasmado hasta el momento en la

concreción de 10 fórmulas que amparan dichos rubros, incidiendo tanto sobre el capital fundiario (compra de inmuebles, agregación de mejoras), como respecto al capital de explotación (ya sea fijo: vivo o inanimado y circulante).

En primer lugar tenemos la Fórmula Nº 1 —Préstamos para formación de granjas— orientada a la obtención de capital fundiario o territorial, que comprende no solamente la compra de tierras (con esa finalidad específica) sino la incorporación de mejoras fundiarias permanentes (construcciones, instalaciones, plantaciones frutales, forestales, viñedos, obras de sistematización, canales, drenajes, etc.).

Constituye la operación básica inicial para habilitar al productor auténtico en su primera etapa, en proporción adecuada a sus posibilidades y con destino expreso para la explotación granjera. Corresponde destacar el criterio de amplia liberalidad con que se ha encarado este préstamo, donde el plazo puede prolongarse hasta los 10 años, con un régimen de amortización racional —fundado en el desarrollo evolutivo de las especies— que exime al prestatario del pago de cuotas amortizables durante los 2 primeros años, para luego cumplirse las obligaciones en forma progresiva a lo largo de los 8 años subsiguientes y a medida que la producción del establecimiento se va incrementando. No se ha omitido tampoco otro detalle, que caracteriza el razonable equilibrio y proporción que debe existir dentro del capital fundiario; en efecto, cuando el préstamo se destina a la compra de tierra (nuda propiedad) el máximo a utilizar con esa finalidad no podrá exceder del 60 %, quedando el remanente del 40 % para ser aplicado al desarrollo del plan de explotación, otorgándose prioridad a la agregación de mejoras fundiarias (permanentes) tales como construcciones, instalaciones fijas, etc. Los intereses a servir, que serán por año o semestres vencidos (según los casos), oscilan entre 5,75 % tratándose de garantía hipotecaria y del 6,25 % a sola firma o con otras garantías. Terminando nuestro comentario sobre esta Fórmula Nº 1 de Granja y Lechería diremos que se repite en esta oportunidad la norma —que no admite excepciones— de presentar, junto con la solicitud, un plan de explotación a desarrollar, con determinación de inversiones y producción probable estimadas aproximativamente. Los inspectores técnicos del Banco se pronunciarán sobre el mismo, luego de detenido estudio, dando opinión concreta sobre los aspectos agronómico y económico-financiero; y extenderán con posterioridad su asistencia técnica mediante visitas periódicas a los establecimientos, que permitirán verificar si la marcha y desarrollo del plan se cumplen de acuerdo a las previsiones en sus diversas fases agro-económicas, así como orientar y asesorar a los productores en lo que sea pertinente, e incluso inducirlos a la consulta de especialistas cuando se considere necesario.

Para estimular la industria lechera ofrece el catálogo la Fórmula Nº 2 de Granja y Lechería —Préstamos para fomentar la producción lechera—, cuya utilización permite disponer, bien sea de capital fundiario para ejecución de mejoras fijas tales como: locales de ordeño —su construcción, ampliación o mejoramiento—, instalación

de molinos, bebederos, silos; implantación de cultivos leñosos —forestales para abrigo y sombra del ganado— o herbáceos de larga duración —praderas de leguminosas—; o sino para formación del capital de explotación destinado a: adquisición de planteles lecheros de alto rendimiento (capital fijo vivo); compra de máquinas, motores y/o implementos necesarios para la explotación (capital fijo inanimado); o también circulante para atender gastos de explotación, compra de fertilizantes, semillas forrajeras, etc.

Con un monto a determinar según cada caso, se otorgan estos créditos amortizables en 5 años, en cuotas variables y progresivas (pudiendo convenirse, incluso, el pago por los remitentes de Conaprole, a descontar de su respectiva liquidación mensual), con cualquier tipo de garantía y al 5,75 % de interés pagadero por año vencido.

En la Fórmula Nº 3 de esta sección —Préstamos a granjeros, lecheros, fruticultores, horticultores, viticultores y en general a pequeños productores agrarios— el Banco contempla las necesidades de capital circulante de las explotaciones para el pequeño y mediano productor agrario cobrando el 6,25 % de interés con plazos hasta de 1 año y las garantías corrientes.

Otros rubros granjeros que día a día toman mayor impulso —nos referimos a la suinicultura, avicultura y apicultura— encuentran su correspondiente apoyo crediticio en las Fórmulas Nº 4, Nº 5 y Nº 6 respectivamente dentro de este grupo.

En los dos primeros —Préstamos para fomentar la cría de cerdos y Préstamos para fomentar la avicultura— se provee de capital para mejoras fundiarias (construcción de porquerizas, corrales, bañaderos, gallineros, parques avícolas, etc.) y/o de capital de explotación: semoviente para adquisición y formación de planteles de cada una de dichas especies, o de capital fijo inanimado, destinado a la compra de máquinas e implementos (incubadoras, criadoras, comederos, etc.); y/o del capital circulante necesario en otros gastos de las explotaciones como compra de raciones, huevos para incubar, simientes, fertilizantes, etc. Los montos regulables según cada situación; con plazos que oscilan, de acuerdo a la vida útil del animal, en 5 años para los cerdos y 3 años en las aves; sirviéndose las amortizaciones en anualidades variables y progresivas relacionadas con dichos plazos. La garantía en la Fórmula Nº 4 puede ser cualesquiera de las citadas en otras operaciones; en cambio la Fórmula Nº 5 indica como regla general a sola firma, excepto situaciones especiales o por razones del monto solicitado. En este préstamo para avicultura volvemos a encontrarnos con la saludable exigencia de formulación de un plan de explotación por parte del postulante, que además deberá acreditar su capacidad y aptitudes para la industria. El interés en ambas fórmulas será del 5,75 % pagadero por año vencido.

En cuanto a la Fórmula Nº 7 —Préstamos para fomentar la apicultura— la prestación bancaria se orienta a facilitar capital de explotación fijo vivo para adquisición de enjambres, y fijo inanimado empleado en la compra de colmenas, extractores y demás utensilios de la industria. Plazo hasta 1 año (renovable en situacio-

nes justificadas); garantía sola firma como regla general y al 5,75 % de interés.

El importante renglón de nuestra fruticultura, recibe en la Fórmula Nº 8 del catálogo —Préstamos a fruticultores sobre cosechas en pie— un tratamiento específico, donde el capital de explotación en numerario que se obtenga, puede ser aplicado a la atención de las necesidades generales de la producción frutícola. Teniendo en cuenta que la garantía consiste en la prenda de la cosecha de fruta en pie, con vencimientos en la época de recolección, resulta aún más prevalente la intervención técnico-agronómica, ya que deberá practicarse inspección previa, donde se analicen: ubicación y orientación de las plantaciones, densidad, desarrollo, especies y variedades, ciclo evolutivo con determinación de época de cosecha probable, estado sanitario y cultural, cálculo físico y tasación de la producción estimada, llegando finalmente a considerar las aptitudes y competencia del fruticultor postulante. Igualmente se establece como condición esencial para admitir prenda de la fruta en pie, que ésta haya cumplido por lo menos la mitad de su vida en la planta.

El monto no podrá exceder del 40 % del valor que le asigne el Banco y los intereses estipulados en el 6,25 %.

La Fórmula Nº 9 de Granja y Lechería —incorporada al catálogo bajo el título de Préstamos para la recuperación de montes cítricos afectados por enfermedades parasitarias— demuestra una vez más la flexibilidad y sensibilidad con que el Banco ha encarado siempre su servicio de crédito agrícola, haciéndose presente con su asistencia financiera frente a una situación de apremio de la citricultura salteña, cuyos montes hace años fueran seriamente dañados por afecciones parasitarias. En esta fórmula se facilita el capital de explotación requerido para la reposición de las plantaciones perdidas, estableciéndose el monto en cada caso en función del costo por hectárea plantada, teniendo en cuenta precio de adquisición, cantidad de árboles, costo de jornales y fertilizantes. Plazo hasta 10 años, sin amortizaciones durante los 4 primeros años, cubriendo la cancelación total en forma progresiva —a medida que se incremente la producción— en los 6 años subsiguientes. Interés 5,75 % al año vencido y garantía sola firma u otra a satisfacción. Desde luego que corresponde la inspección técnica previa en cada caso, asistencia que se continúa anualmente, una vez concedido el préstamo, a efectos de comprobar las inversiones realizadas y marcha de la explotación.

En el año en curso, ante un problema similar derivado de las adversidades climatéricas que el país viene sufriendo desde el otoño de 1959 (lluvias excesivas, inundaciones y posterior sequía intensa), con su triste secuela de pérdida total o parcial de extensas plantaciones frutales, principalmente durazneros y manzanos, el Instituto oficial está abocado a prestar su ayuda crediticia con el mismo sentido de liberalidad, para permitir la recuperación de las áreas afectadas.

Nos falta finalmente hacer mención al apoyo que recibe otro importante renglón granjero: la vitivinicultura. Para esta actividad se han estructurado 2 fórmulas específicas. La Nº 7 —Préstamos a los

vitivinicultores sobre vinos elaborados, depositados en locales de los solicitantes — orientada a facilitar capital circulante para sufragar gastos de elaboración; atender necesidades generales de la explotación hasta el momento oportuno en que la comercialización de la producción sea favorable. Se fijará el monto de acuerdo a las circunstancias de cada caso; dando hasta 9 meses de plazo (prorrogables por 3 meses más en situaciones justificadas) para su reembolso, con un interés del 5,75 %, o del 6,25 %, según se documente la operación en vale o en cuenta corriente. Como la garantía será una prenda sobre los vinos, se requiere el dictamen técnico pertinente con inspección y tasación del producto, donde se verifiquen sus características organolépticas, físico - químicas y biológicas, llegándose incluso a las determinaciones analíticas necesarias cuando corresponda. Asimismo la inspección técnica previa de locales y depósitos para vino, constatará si reúnen adecuadas condiciones para su conservación y almacenamiento. La intervención y asistencia técnica prosigue con posterioridad, a efectos de verificar las existencias en cantidad y calidad.

La otra fórmula que ampara la producción vitícola — la de más reciente aprobación por el Banco ya que data de julio de 1958 — se ubica en el catálogo con el Nº 10 — Préstamos para la recuperación de viñedos —. Su creación obedece a la constatación, por parte de los inspectores técnicos del Banco, de la sensible pérdida de fertilidad y empobrecimiento general de los suelos que sustentan las vides, como consecuencia, no solamente de prácticas culturales defectuosas y falta de abonados, enmiendas, etc., sino también por efecto de condiciones climáticas desfavorables y/o el avance de enfermedades criptogámicas y entomológicas, que se vienen reflejando en serias pérdidas y mermas en las últimas cosechas.

Ante esta evidencia, la prestación del organismo se ha dirigido a facilitar capital circulante para: sistematización de terrenos (drenajes, nivelaciones), producción e incorporación de abonos verdes, suministro de fertilizantes químicos, reposición de cepas, reposición y reparación de alambrados y demás labores o gastos tendientes a aumentar la productividad de los viñedos existentes. El tope máximo de $ 4.000 por viticultor (monto que deberá actualizarse frente al vertical crecimiento de los costos), puede ser reintegrado con un plazo de hasta 5 años en amortizaciones anuales iguales, de acuerdo a las conclusiones del respectivo informe pericial.

Con garantía real (prenda o hipoteca) la tarifa de interés será del 5,75 % y a sola firma o con otras garantías del 6,25 %. Como en otras fórmulas ya comentadas, en esta oportunidad también se exige una planificación de los trabajos por parte de los interesados, que sin excepción, al iniciar la gestión presentarán un proyecto de las mejoras e inversiones, comprendiendo fundamentalmente: superficie a mejorar, detalle de labores y costo probable, cantidades y características de semillas y fertilizantes a utilizar y su probable precio de adquisición.

En el detenido estudio que deben realizar los inspectores técnicos sobre dicho plan, informarán acerca de la importancia y orga-

nización del establecimiento, capacidad técnico-administrativa del director de la explotación, concretando su opinión en las fases agroeconómicas del programa. Igualmente la labor de asistencia y vigilancia del técnico se proyecta en el futuro, para comprobar la marcha y desarrollo del plan, inversiones efectuadas, resultados probables, y también aconsejar eventuales modificaciones si se entendieran justificadas por fuerza mayor o por razones técnicas.

Consideraciones finales. — Nuestros lectores habrán podido apreciar a lo largo de este trabajo, que desde la iniciación de su política de apoyo crediticio a las clases productoras rurales del país, allá por el año 1918, hasta el momento actual, el Banco de la República ha cumplido una etapa de eficacia positiva que se ha reflejado en nuestra evolución económica general.

Sin embargo, las derivaciones emergentes de esa evolución y la complejidad siempre creciente de los problemas económico - financieros de todo orden a que dicho instituto se ve enfrentado, estarían indicando que nos encontramos en los comienzos de una nueva etapa, que podría marcar la revisión de ciertas normas y criterios en lo que a esa política de crédito agrario se refiere.

Nos permitimos recordar al lector las distintas características y modalidades que tipifican al crédito agrícola en su concepción moderna (ver nuestro artículo del Almanaque 1960) para deducir esa necesidad frente a la realidad del momento actual.

En tal posición, las autoridades de nuestra primera institución bancaria, estarían elaborando planes tendientes a dar un mayor énfasis a la gestión de su sección especializada — Crédito Rural y Crédito Industrial — mediante la modernización, ampliación y adecuación de las normas del Catálogo vigente, a la realidad de la situación económico-financiera e incluso se pensaría otorgarle una mayor autonomía y agilidad al servicio con la creación del Departamento de Fomento Agropecuario.

A esta altura de nuestro razonamiento, no podemos escapar a la tentación de plantear algunas interrogantes que surgen con frecuencia y cuyas soluciones tal vez pudieran ser de utilidad para el nuevo enfoque que se pretende.

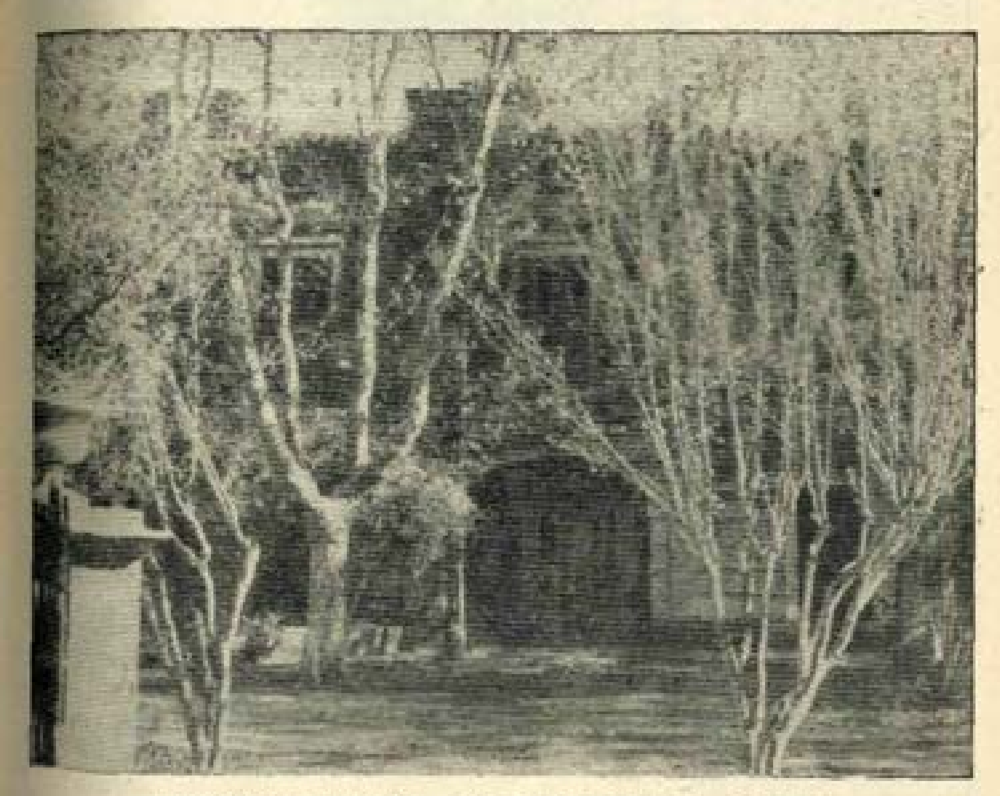
El Banco de la República, debe continuar su prestación crediticia en forma permanente e ilimitada al productor — desde luego que dentro del marco de su Carta Orgánica y de las normas de crédito en vigencia — prescindiendo de su capacidad económica incrementada, que ha sido adquirida al amparo de la tutela que significa la disponibilidad de dinero barato y con amplias facilidades para su reembolso, a través de los años?

Dado el vertiginoso crecimiento de los valores en juego, que imponen la solicitud de montos proporcionales en los créditos que se gestionan, puede resultar de conveniencia para el desarrollo de la economía nacional, que el Banco siga prestando su apoyo en las mismas condiciones de liberalidad al gran productor de sólida solvencia (lograda quizá con la anterior ayuda del mismo instituto) como al pequeño y mediano productor que se inicia, o que carece del suficiente respaldo para las necesidades de su explotación?

Parecería que la respuesta debiera ser negativa; si bien desde el punto de vista estrictamente bancario es más conveniente y segura la *colocación de capital* en el primer caso, no puede olvidarse que el crédito agrícola, por sus ya comentadas *características* y la finalidad que persigue —máxime administrado por un organismo oficial—, debe ser enfocado más como un servicio público y con una visión más amplia de sus proyecciones, que como un simple negocio bancario.

Es posible que una solución más equilibrada pudiera encontrarse en la implantación de topes al capital de gran solvencia, a partir de los cuales —y en función de su destino y demás elementos de juicio que se estimen de interés— se graduarían las condiciones de los créditos a otorgar, elevando las tasas de *interés, modificando los* plazos, etc.

Dejando planteada esta inquietud ponemos punto final hasta nueva oportunidad.



PORTADA DEL CASTILLO DE MAUA

Castillo existente en uno de los lugares de mayor privilegio por sus bellezas naturales, en los alrededores de la ciudad de *Mercedes*, sobre *las costas* del Río Negro y su confluencia con el Arroyo Dacá. Fué mandado construir para su vivienda en el año 1850, por el Visconde de Mauá, figura de amplio destaque en su época por *sus atributos* de hombre de *empresa y señorío*.

EL PRIMER CONGRESO NACIONAL DE HORTICULTURA

En el año fenecido se realizó, en la ciudad de San José, el PRIMER CONGRESO NACIONAL DE HORTICULTURA, con la participación de más de 300 delegados representando a Comisiones Pro Huertas Familiares y organismos públicos y privados. Los 19 Departamentos de la República estuvieron representados en este trascendental certamen que arrojó, como saldo, un verdadero código de horticultura hogareña. De sus conclusiones publicamos una síntesis:

I - SEMILLAS, SEMILLEROS, ALMACIGOS, HERRAMIENTAS

a) colaboración de los Clubes Juveniles Agrarios del Movimiento de la Juventud Agraria, con las Comisiones de Huertas Familiares, por medio de la realización de proyectos colectivos de almácigos.
b) facilidades de importación de semillas de huerta e implementos.
c) atención de las Comunas al fomento de la huerta familiar.
d) recomendación a horticultores profesionales y aficionados en cuanto a obtención de semillas de hortalizas.
e) formación de almácigos en Escuelas Agrarias y Rurales para distribuir mudas en Escuelas Públicas y hogares modestos.
f) reglamentación urgente por parte de los Poderes Públicos del contralor de semillas de hortalizas libradas a la venta por el comercio particular, proveyendo a los organismos encargados de dicho contralor de los equipos necesarios para el rápido ensayo de las semillas contraloreadas.
g) creación de un Semillero Hortícola Oficial.
h) los organismos oficiales que posean materiales en desuso deberán ofrecerlos a las Escuelas Industriales para que sus alumnos confeccionen herramientas para las Comisiones de Huertas Familiares.

II - AGUA PARA RIEGO

Confección de una cartilla orientadora sobre posibilidades de lluvia y recursos especiales para resarcir a los productores de las inversiones que hayan hecho, sin resultado, para alumbrar agua.

III - HUERTAS ESCOLARES

a) urgir, ante la Comisión de Producción y Fomento de la Cámara de Diputados, la apro-

bación de la LEY NACIONAL DE FOMENTO HORTICOLA.

b) destacar, ante el Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal, el esfuerzo del magisterio solicitando partidas especiales para construcción de cercos, adquisición de semillas, abonos, herramientas, específicos para combatir plagas y aprovisionamiento de agua.

c) ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura para que sus técnicos presten la mayor asistencia a las huertas escolares, dotando a las regionales agronómicas de expertos o personal especializado, con el cometido de recorrer las Escuelas Rurales con más asiduidad.

d) que los gobiernos comunales presten, para las huertas escolares, aporte humano y económico, contribuyendo a la mejor alimentación de los alumnos.

e) que las Comisiones de Huertas sean integradas con un representante del magisterio y se incluya en los planes de trabajo la sección "CONCURSO DE HUERTAS ESCOLARES".

f) que O.S.E. coordine con las escuelas para la provisión de agua en las huertas.

g) coordinar esfuerzos con las Escuelas Industriales para lograr el mayor aporte en prácticas de carpintería, hojalatería y herrería, con el fin de obtener herramientas útiles a precios razonables.

h) que las Inspecciones Departamentales de Enseñanza Primaria induzcan a todas las escuelas que posean terrenos a que los cultiven, como único medio de solucionar el problema alimentario del niño.

IV - COOPERATIVAS VECINALES

Se recomienda el fomento y desarrollo paulatino de Cooperativas Vecinales.

V - ABONOS Y FERTILIZANTES

a) se recomienda la utilización de abonos verdes.

b) se recomienda la explotación conjunta de la avicultura y la horticultura, aprovechando el abono avícola para el mejoramiento de la producción hortícola.

c) se recomienda a los Concejos Departamentales la instalación de usinas para el procesamiento de residuos domiciliarios.

VI - BALDIOS MUNICIPALES Y PREDIOS DEL ESTADO

a) que el gobierno constituya la PROCURADURIA FISCAL dentro del Ministerio de Hacienda, a fin de agilizar los trámites de las propiedades urbanas y suburbanas que se encuentran en estado de abandono o de endeudamiento con el Estado.

b) que los Municipios realicen el Catastro urbano o suburbano para establecer el número de solares en estado de baldío que estén dentro de lo que dispone la Ley del 21 de octubre de 1912, y que esos terrenos sean facilitados para crear huertas familiares.

c) que los Municipios utilicen los baldíos de su propiedad para crear huertas familiares ejecutadas por funcionarios de las Comunas, extendiendo el be-

neficio a los vecinos de dichas Comunas.

VII - FERIAS FRANCAS. SUBSISTENCIAS. ALIMENTACION. DIETETICA

a) que toda familia que posea predio propio o arrendado, cultive su huerta, recomendando a los mismos la mayor variedad de vegetales para disponer, todo el año, de los tres grupos dietéticamente establecidos.
b) recomendar la mayor divulgación posible del cultivo y utilización de la SOYA en la alimentación humana, para lo cual se requiere la colaboración de los organismos nacionales y departamentales pertinentes, así como la cooperación de los Clubes Agrarios Juveniles.
c) que las autoridades faciliten la realización de ferias en todo el país.
d) necesidad de una permanente campaña de educación alimentaria y educación agronómica.
e) acción coordinada de todos los servicios técnicos organizados, alrededor de la escuela, para que los vecindarios logren capacitación para su bienestar.
f) vigilancia estricta del cumplimiento de disposiciones que gravan a los intermediarios no huertistas y dan facilidades a los huertistas.
g) severa fiscalización y contralor de productos conservados en cámaras frigoríficas, para evitar avejentamiento.

VIII - ASESORAMIENTO AGRONOMICO

a) situación de cada zona, barreras a vencer, soluciones inmediatas y mediatas, evaluación, conceptos de extensión.
b) fomento de la apicultura, tomando como base el Centro de Estudios Apícolas del Uruguay, por considerar de íntima relación la apicultura con la horticultura.

IX - LEY NACIONAL DE FOMENTO HORTICOLA

Exhortar al Parlamento a la inmediata sanción de una LEY NACIONAL DE FOMENTO HORTICOLA, haciendo llegar a los legisladores autores de proyectos su complacencia por la inquietud evidenciada en apoyo del movimiento nacional de la huerta familiar y vecinal.

X - UNIVERSIDAD DEL TRABAJO

a) gestionar la posibilidad de un entendimiento conjunto entre los diversos organismos especializados del Estado, para lograr una coordinación de medios en pro de la alimentación racional y tecnificación de la horticultura elemental.
b) propiciar la cooperación de las Escuelas Agrarias dependientes de la Universidad del Trabajo en el movimiento nacional de huertas vecinales.

LA MANO EN SU VOLANTE Y EL CORAZON TRANQUILO

A quién le puede gustar tener una preocupación en puerta? Ve usted ese hombre que va manejando? Bueno, si es consciente puede ir o debe de ir, tranquilo o intranquilo. Usted piensa que porque sepa o no sepa manejar. Dije que si era consciente... si era consciente, habrá dado su examen de chofer, tendrá su libreta, y tiene que saber manejar. No, no era eso. Para ir tranquilo, para tener su corazón tranquilo, debe estar amparado. No alcanza sólo con la medalla clásica de San Cristóbal. Hay que cumplir con aquel refrán antiguo común a todos los hombres, por su significado: "Ayúdate, que Dios te ayudará".

Cómo ampararse? Es tan simple! Lleve usted en la gaveta de su coche nuestra póliza de Seguro de Automóviles. Yo, como usted, con su cochecito propio o su luminoso colachata, quisiera decirle muchas cosas. Claro que tengo la medida de lo que se debe decir y no quiero fatigarlo. El BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO tiene implantado su SEGURO DE AUTOMOVILES desde hace tiempo, y con mayor experiencia va cumpliendo modificaciones en su contrato. Modificaciones que van favoreciendo a ese hombre consciente que maneja. Desde el 1º de enero de 1960, se mejora en esto:

a) El nuevo seguro cubre en los riesgos de Daño Propio, Incendio, Hurto y Trasporte hasta el valor de la tasación del vehículo.

b) En el riesgo de Responsabilidad Civil se aumentaron los capitales. Y aún se pueden elevar más a una prima reducida.

c) El 50 % del valor de venta del coche, máximo que antes se cubría, fué reemplazado por el valor de tasación. Agreguemos cubertura de daños y sustracción de accesorios y piezas de recambio aunque el coche no haya sido desplazado del lugar donde ocurrió el siniestro.

d) Ahora se incluyen en el seguro: roturas de cristales fuera de choque y cortaduras intencionales de capotas; daños sufridos en la conducción de vehículos en lugares peligrosos, como terraplenes, etc.; daños causados por la carga, etc.

e) Ahora no se paga por la fuerza del vehículo, sino lógicamente, por su valor actualizado.

f) Mayor beneficio por no siniestro, según algunas tarifas, cuyos porcentajes se explicarán a los interesados.

g) Antes, un solo accidente anulaba el beneficio por no siniestro. Ahora hay un sistema contemplativo y racional.

h) A fin de estimular el seguro, la no renovación en tiempo se traducirá en la pérdi-

da del beneficio de rebaja por no siniestro. Por cada mes de atraso, dos años de rebaja.

i) Quedó sin efecto la claúsula de **caducidad por siniestros.**

Quiere usted más ventajas? Cree usted en algo más beneficioso? Pensar cuántos problemas esperan a quien maneja! Y el seguro se los resuelve.

Conoce usted la historia de San Cristóbal? Mejor dicho el breve episodio del río? De dónde su nombre? Cristóbal, esa palabra que sale como por una trompeta, sonora. Aquel rústico pescador bíblico cargó sobre su hombro a un niño que debía pasar el río. Cuando lo llevaba a cuestas se sorprendió del peso del niño y le dijo: "Cristo balme, cuánto pesas!" y el niño subido en su hombro le respondió para los siglos: "Cristóbal te has de llamar". En el más amplio sentido humano y divino San Cristóbal, es el medio seguro de la locomoción. Es el trasportar a alguien amparándolo. Es en una palabra: el SEGURO.

ASEGURE PUES USTED SU COCHE, AMIGO.



Las plantas obtienen sus alimentos del suelo y del aire. Este les suministra principalmente dióxido de carbono y oxígeno. El dióxido de carbono es un gas de carbono que comúnmente se reconoce en el que despiden las bebidas carbonatadas y las fermentadas. Debido a que las plantas están constituídas generalmente por carbono en el 50 por ciento de su peso o más, la absorción de dióxido de carbono del aire, tanto arriba como debajo de la superficie del suelo, es por ello de gran importancia.

La planta utiliza probablemente más agua que cualquiera otra sustancia. El agua es el vehículo de otros nutrientes.

La porción de materias inorgánicas o minerales que utiliza la planta procede directa o indirectamente del suelo. Esta masa mineral asciende hasta casi el 95 % o más de toda la porción sólida del suelo. En la planta esa parte inorgánica es generalmente menos del 5 % del material constituyente de la propia planta. En realidad, la parte muy pequeña de la composición total de la planta de la que el suelo carezca es la que ha de ser suministrada por los fertilizantes o abonos. La fertilización adecuada del suelo es parte muy importante en la eficiente y ganânciosa producción de cosechas.

Aquí conviene ocuparnos nuevamente del agua en lo que toca a la función que desempeña en la vida de las plantas.

El agua que contiene los nutrientes de las plantas es almacenada por el suelo y retenida. En todos los suelos normales se forma una delgada película de agua en torno de cada partícula de suelo. Sólo parte de esta pequeña película es la cantidad de la cual la planta puede disponer. El porcentaje de la película de agua que está disponible disminuye con el tamaño de la partícula que constituye el suelo.

★ Determinación del PODER GERMINATIVO DE UNA SEMILLA

por un método sencillo

MUCHAS veces, el fracaso o el resultado insatisfactorio de la implantación de una pradera se debe al muy bajo poder germinativo de las semillas utilizadas.

Como consecuencia del almacenamiento de la semilla, el poder germinativo de la misma puede haber bajado y por ello es necesario saber esto antes de la siembra, ya sea para aumentar la cantidad de semilla a sembrar por hectárea o, en caso extremo, para no utilizar la semilla.

Es posible obtener una estimación bastante segura del poder germinativo de una semilla mediante un método sencillo.

Se toma un plato hondo (de sopa) y se le coloca en el fondo un pedazo de papel secante húmedo. Sobre este secante se colocan 100 semillas a distancias regulares (0.5 x 1 cm.). Luego se coloca sobre las semillas otro papel secante mojado. Después se cubre el plato hondo con otro llano y se deja en el interior de la casa.

Es necesario mantener el papel secante siempre húmedo, pero no inundado con agua.

Al cabo de cinco o siete días, se cuenta el número de semillas germinadas (que son las vivas), determinando así el porcentaje de germinación o poder germinativo.

Las buenas semillas de las especies forrajeras más comúnmente usadas en el país, deben tener un poder germinativo no menor de 80 %. El trébol subterráneo demora un poco más en germinar. Ello se debe a que tiene en general entre un 10 y un 20 % de semilla dura, que germina más tarde. Esta semilla dura se distingue porque no ha absorbido agua y por eso no se ha hinchado. Por el contrario, la semilla muerta es blanda y se pudre. En otras especies de leguminosas también hay semilla dura, pero generalmente en menor proporción que en el trébol subterráneo.



Manuel Oribe

Manuel Oribe

SEMBLANZA DEL HOMBRE DEL SOLDADO Y DEL GOBERNANTE

Por JUAN E. PIVEL DEVOTO

No acordamos al ambiente familiar más importancia del que realmente tiene en la formación de una figura histórica. Creemos que en el caso de Manuel Oribe su vocación e inclinaciones personales encontraron en dicho ambiente poderosos factores que obraron a la manera de estimulantes para definir esos rasgos. Por la rama materna descendía de José Joaquín de Viana, Caballero de la Orden de Calatrava, Mariscal de Ejército y, desde 1750 primer gobernador de Montevideo, donde contrajo matrimonio con María Francisca de Alzaibar, sobrina del capitán de navío de la Real Armada D. Francisco de Alzaibar.

LA TRADICION FAMILIAR

ESTOS antecedentes familiares lo ligaban al proceso de la fundación de Montevideo del que Alzaibar fue insigne propulsor y a la etapa de la organización política de la ciudad que se inició con el gobierno de su abuelo. Su padre, el Coronel Francisco de Oribe y Salazar, habíase casado en Montevideo con Doña María Francisca de Viana y Alzaibar en 1783 cuando era teniente del Real Cuerpo de Artillería, a poco de haber llegado a estas regiones. Oribe nació y se crió en el seno de una familia de altos funcionarios, identificados con la ciudad desde sus orígenes, que poseyeron enormes extensiones de tierras en el medio rural, desierto y semibárbaro.

Su abuela, a quien en la época se le llamó la Mariscala, fue dueña de una de las más grandes estancias coloniales. Los antepasados de Oribe pertenecieron al núcleo de pobladores destacados y de arraigo en la ciudad, que poseyendo dilatadas estancias no se trasladaron a ellas para poblarlas, como lo hicieran otros modestos colonos que obtuvieron mercedes de tierras a las que fueron a vivir con sus familias para vigilar de cerca la formación de los rodeos y disputar al indio el dominio del escenario geográfico. Cuando nació Oribe, su familia integraba ya el reducido núcleo de lo que entre nosotros llegó a constituir una incipiente burguesía colonial, formada por marinos, militares, altos funcionarios reales, comerciantes, navieros y terratenientes, clase ligada por estrechos lazos de parentesco. La infancia de Oribe transcurrió pues, en un medio abrumado por las dignidades y los grados militares. Al recuerdo del padre y del abuelo que habían ceñido espada se asociaba para completar el ambiente castrense familiar, la presencia de su tío, el Sargento Mayor Francisco Javier de Viana, hijo del Mariscal, que con el grado de teniente de navío había dado la vuelta al mundo como uno de los integrantes de la expedición Malespina, la del Brigadier Joaquín de Soria y Santa

Cruz y el Capitán de Navío Juan Jacinto de Vargas, casados con hijas de Melchor de Viana, primo de su abuelo, por donde ambos vinieron a ser también ricos propietarios ligados al núcleo familiar que en Montevideo, derivaba su heredad de los Viana y los Alzaibar.

En el escenario de una plaza fuerte rodeada de murallas, a cuyo puerto llegaban constantemente navíos con unidades que renovaban la guarnición de las Malvinas y la de la propia ciudad, que no fue una ciudad togada ni monacal sino un bastión que adquirió luego importancia comercial, es natural, que quien era hijo y nieto de soldados se sintiera llamado a seguir la carrera militar en la más distinguida de sus armas: el arma de artillería. Es seguro que a no mediar los sucesos que desde 1806 convulsionaron al Río de la Plata y a la metrópoli, Oribe hubiera seguido los pasos de Tomás, el segundo de sus hermanos, enviado a España a realizar sus estudios en la academia de Segovia. Siendo un adolescente, Manuel Ceferino los inició en Montevideo, en la incipiente academia de los cuerpos de la plaza, en la que, al finalizar el período colonial se impartía la enseñanza práctica de ejercicio de cañón y mortero. Al estallar la revolución, Oribe tenía diez y ocho años. Los militares y marinos de la familia, sus parientes más allegados, el Brigadier Soria, gobernador de Montevideo, el Coronel Francisco Javier de Viana, actuaban en las filas de la reacción cuando en 1811, en el medio rural de la Banda Oriental se inició la protesta armada de la que resultó luego el movimiento emancipador. Permaneció en la plaza durante el primer sitio, estuvo ajeno a la conmoción social que entrañó el éxodo de 1811, y en 1812, meses después de haberse reanudado el asedio, en vísperas de la batalla del Cerrito, del brazo de su madre compareció en el campamento de Rondeau para incorporarse al ejército libertador, en el que su tío Francisco Javier, ya bajo las banderas de la revolución, era jefe del Estado Mayor.

Estos antecedentes de familia, el escenario en el que vivió su infancia y primera juventud, las amistades que contrajo en la época en que se graban las primeras impresiones, contribuyeron a modelar su personalidad que, lejos de rechazar esa influencia ambiente, encontró en ella el marco adecuado a sus propias inclinaciones.

El impulso revolucionario que sacudió al territorio de la Banda Oriental se originó en el medio rural, en el que un proceso irregular de colonización había engendrado fuerzas disolventes.

Una autoridad vacilante y una sociedad inestable opusieron débil valla a la revuelta iniciada por los hacendados, desbordados luego por las masas de hombres sueltos. Los gauchos de la revolución de 1811 convertidos en milicianos, en soldados valerosos pero sin vocación militar y sin sujeción a la disciplina, los tenientes y capitanes surgidos por doquier, imprimieron a la lucha un sello tumultuoso.

El carácter de los hechos, la fisonomía tan particular de los ejércitos, seguidos en sus marchas por los habitantes de las poblaciones embrionarias que formaban la patria en armas, tienen que haber impresionado hondamente y aun desorientado a aquellos hombres de la ciudad que se alistaron en las huestes artiguistas. A Oribe entre ellos. Nacido con vocación militar, en un medio en el que reci-

bió renovados ejemplos de lo que era la disciplina y la subordinación del soldado, aun cuando formó siempre parte de los cuerpos organizados que actuaron como elementos moderadores, Oribe sufrió los efectos de aquel contraste entre una naturaleza nacida para el orden y los inevitables desbordes de un proceso revolucionario.

EL CARACTER DE LA REVOLUCION

Dominado por las mismas ansias de libertad, y sin dejar de comprenderla como una expresión de nuestra tierra, como una fuerza a la que había que encauzar, Oribe no se sintió atraído por la montonera. En la guerra contra el dominio hispánico finalizada en 1814 y en la lucha inmediata librada por los orientales para alcanzar el pleno dominio de la Provincia, obtuvo su grado de capitán de artillería con el que integró luego, siempre en esa arma, la selecta oficialidad del Cuerpo de Libertos. Pero, militar de orden y patriota firme en sus ideas, cuando los jóvenes cultos de la ciudad que eran sus amigos se sublevaron contra el Gobernador Barreiro en 1816 y lo apresaron en el Cabildo, Oribe con sus cañones se puso al lado de la autoridad y derribó a hachazos la puerta del calabozo para rescatar a Barreiro, a quien restituyó en el mando, porque en ese momento, además de representar la legalidad, encarnaba el espíritu de la resistencia contra el invasor portugués.

Ya en la campaña, en plena lucha, después de la ocupación de Montevideo por el enemigo, incorporado al ejército del Sur, siempre en el Cuerpo de Libertos, Oribe se alejó con éste de la Provincia. Cuando la oficialidad de que formaba parte, luego de deponer a Rivera del comando general de las fuerzas, fracasó en su propósito de encauzar la guerra con método y disciplina bajo la dirección de otro Jefe, se alejó, en efecto, de las banderas artiguistas, pero sin traicionar su espíritu. Fue éste el primer acto de Oribe contra lo que su mentalidad consideraba un fruto del desvarío revolucionario. Como otros hombres de la ciudad que deseaban la libertad de su patria sin rehuir todas las consecuencias de la guerra, Oribe habría deseado alcanzar el ideal de la República sin sufrir el azote de la anarquía. Pero a diferencia de muchos orientales que para escapar de ésta buscaron amparo bajo la autoridad del Barón de la Laguna, Oribe acompañando al cuerpo de Libertos, emigró a Buenos Aires. Con el rasgo que define su vocación por el orden, aparece, a la vez, el que trasunta su lealtad a la causa patriota frente a la seducción del dominador que dispensó con éxito tantos halagos a los hombres de su clase.

En la crisis del año 1820 se batió junto a Rondeau, a Soler y a Dorrego en los campos de Cepeda, Cañada de la Cruz, San Nicolás, Pavón y Gamonal, mostrándose siempre leal con el vencido y cuando regresó a la patria no fue para defender con su espada las decisiones del Congreso Cisplatino sino para encarnar en la ciudad de Montevideo la reacción orientalista que promovió la revolución ciudadana de 1823.

En este año, en que Oribe recibió del Cabildo de la plaza electo por el voto popular, el grado de Teniente Coronel, estaba ya acreditada su personalidad y su reputación militar, la que lo convirtió

en una de las primeras espadas de la cruzada de 1825 y de la campaña que culminó en la paz de 1828. La fisonomía moral del jefe del asedio de Montevideo, del soldado de Sarandí en cuyo campo de batalla ascendió a Coronel, del vencedor del Cerro, del combatiente en Ituzaingó y Camacuá al frente de la unidad por él disciplinada, no se asemeja a la de los militares de su tiempo que conquistaron fama. Los altos grados de la época fueron, por lo general, inherentes a la calidad del caudillo que agrupaba a las masas populares con las que se confundía en la intimidad de los campamentos criollos, y a las que hacía partícipes de los beneficios que la guerra aparejaba.

En las campañas de la independencia y en las que se libraron después para estabilizar la República, el que comandaba ejércitos y daba batallas, dispensaba a sus adictos grados militares, imponía contribuciones a los vencidos, expedía vales con liberalidad, donaba tierras a quienes no poseían bienes de esta clase y, cuando la suerte lo disponía, arrastraba consigo, tras la huella de su caballo, a las poblaciones campesinas que sin mucho que perder seguían el destino del jefe. Este fue por lo común, el militar caudillo de nuestra emancipación y de los primeros tiempos de la República. Oribe encarnó otro tipo de soldado. Obtuvo sus grados y ascensos en el proceso de una irreprochable carrera de honores. A través del dilatado período revolucionario, no contrajo hábitos anárquicos porque repugnaban a su naturaleza. Rigió su conducta por los claros dictados de las ordenanzas españolas, duras sin dejar de ser humanas, con las que se identificaba su espíritu. Sus comunicaciones oficiales de campaña, sobriamente expresivas, son modelo de laconismo y nunca traicionaron a la verdad. Nada acredita mejor este rasgo de su personalidad que el parte de Yucutujá. Siempre ha resultado penoso para un militar confesar su derrota. Tanto más si ella se ha sufrido comandando un ejército cuando se es jefe del Estado. Vencido por Rivera en Yucutujá, Oribe el 24 de octubre de 1837, escribió al Vice Presidente de la República: "El 22 fue dispersado completamente el primer cuerpo del Ejército que estaba a mis órdenes. Hoy tendré reunidos 400 hombres con los que me incorporaré al segundo cuerpo y dentro de cuatro días volveremos a encontrarnos".

RASGOS DEL SOLDADO

Mientras fue subordinado no buscó acortar la distancia con el Jefe, aunque éste fuera su amigo o su pariente cercano, ni reclamó por el papel que se le hacía representar en el parte de la batalla, aunque se desmereciera el que en realidad le había correspondido. Cuando le llegó la hora de comandar, huyó de las proclamas altisonantes redactadas por los plumíferos que nunca faltaron, e hizo de las órdenes generales, un instrumento vivo, a través del cual se reconstruye la organización de sus ejércitos, la fisonomía de los campamentos, los deberes asignados a cada uno, la disciplina, la moral del soldado y la forma en que un hombre nada inclinado a las expansiones y confianzas propias de la camaradería militar, velaba callado, por el destino de los combatientes que tenía bajo su mando cuidando todos los detalles. Severo para reprimir el robo y la mentira,

lo fue más aún para castigar la deserción, verdadera plaga de los ejércitos americanos. Oribe fue el militar más afortunado de su tiempo en el Río de la Plata.

Así lo acredita la serie de combates victoriosos que comandó: Casavalle, el Cerro, Las Piedras, Sauce Grande, Quebracho Herrado, Famaillá, San Calá, San Juan, Rodeo del Medio, Arroyo Grande.

La explicación de sus triunfos, logrados sobre generales que habían participado en las grandes campañas de la revolución americana, no está en los secretos de una estrategia propia, sino simplemente, en el hecho de que los ejércitos comandados por Oribe no eran tan sólo masas de hombres valientes sino fuerzas organizadas que sustrajo siempre al juego de la política y de la intriga y en las que jamás practicó el recurso disolvente de estimular la rivalidad entre los Jefes para conservar la propia autoridad.

Oribe abarcó en sus campañas, dilatados escenarios geográficos y actuó en los más fecundos procesos históricos de esta región de América: guerras de la Patria Vieja en épocas de Artigas, en la compleja contienda argentina de 1820, en la campaña del Brasil que él promovió con los patrias de 1825, en la etapa inicial de nuestras luchas civiles sosteniendo siempre el orden legal, en las provincias entre 1840 y 1843, para consolidar la unidad argentina, en el decurso de la Guerra Grande del Río de la Plata, resistiendo las intervenciones europeas. Militar de raza, es posible que no haya aspirado a ser otra cosa. En 1855, ya en el ocaso de la vida expresó a un amigo: "Siempre he sido soldado sin meterme tras las cortinas para intrigar". Pero en la revolución americana, los libertadores tuvieron también que organizar el Estado asumiendo la función política, porque generales o caudillos, eran los que personificaban el espíritu de las masas y por lo tanto, los únicos capaces de rodear de prestigio popular al ideal de la República.

Nacido con la vocación del mando fue llamado a las funciones del gobierno no por sus aptitudes personales para la política sino por las condiciones que lo habían distinguido como militar amante del orden.

Al iniciarse la vida institucional de la República, Oribe, que quiso ser tan sólo un guerrero de la independencia entonces ya reconocida, había pedido su retiro, su absoluta separación del servicio. Creyó que había llegado la hora de la paz. Animado por el ideal del desenvolvimiento económico del país, cooperó entonces en los esfuerzos para fomentar el trabajo rural.

En 1832 cuando sus amigos lavallejistas, invocando fundados motivos contra la administración de Rivera, desconocieron su autoridad levantándose en armas, Oribe, apartado de la milicia activa, a quien merecía serios reparos la marcha del gobierno, se colocó a su lado para defender el régimen constitucional. Desde entonces respaldando al gobierno de Rivera hasta su elección de 1835, aparece como el hombre de la ley. Los espíritus racionales creían que era llegada la hora de refrenar el instinto revolucionario que más allá del reconocimiento jurídico de la independencia, prolongaba su impulso provocando el choque sangriento de la guerra civil.

Había que darse a la empresa de estabilizar el orden, crear la administración, arraigar el princi-

pio de la autoridad, las bases de una convivencia social. Algunos valores no desdeñables de la tradición colonial desconocida desde la revolución de 1810, se actualizaron entonces al hablarse con insistencia de "restaurar el orden". Oribe, en quien supervivían esos valores que había salvado intactos a través del caos y de la anarquía, apareció en 1835 ante sus compatriotas como el ciudadano capaz de conciliar la conquista de la independencia y la libertad republicana que le habían tenido por soldado, con el principio de la autoridad y del gobierno regular.

FISONOMIA MORAL DEL GOBERNANTE

Cuando subió al poder, se dijo aludiendo a sus virtudes, que para gobernar el país en aquel momento era más necesaria una probidad incorruptible que el brillo del talento y un vate anónimo le recordó a su abuelo el Mariscal que había sido soldado y gobernante, dominador de indios rebeldes y fundador de pueblos. ¿Cuáles eran sus ideas fundamentales al iniciar su gestión presidencial? Quería asegurar la marcha disciplinada de la administración, la subordinación militar, el control y la medida en los gastos públicos, el desarrollo de la ilustración y la protección al culto. En la adhesión inquebrantable que profesaba a los textos legales radicaba la fortaleza de su carácter, tenaz y persistente en la consecución de los fines que lo animaban. Sus ideas eran sencillas y desprovistas de aquellos rasgos que le prestan el brillo de la elocuencia y el vuelo de la imaginación.

Valeroso hasta la temeridad y estoico para sobrellevar las penalidades de las largas marchas, ni la vida de los campamentos, ni los frecuentes peligros habían logrado modificar su carácter poco comunicativo, que amaba la soledad y los grandes silencios. Su natural recato lo inhibía para manifestar las preocupaciones que podían dominar su espíritu, en la confidencia amistosa, ausente en su epistolario, del que rara vez trasciende el detalle íntimo. Una de las contadas ocasiones en que franqueó sus sentimientos, fue cuando trasmitió a Rivera su impresión después de haber jurado ante la Asamblea el día que asumió el gobierno: "Puedo asegurar a Vd. —le escribió— que el corazón lo tenía muy cerca de la boca". Su apego a la ley, la rigidez de sus principios que no quebrantaba ante las solicitaciones de la amistad, ni el halago de las conveniencias, hacían de él un hombre carente de ductilidad política, un anti demagogo por naturaleza. Su palabra no era altisonante y su sonrisa no era fácil. No era, ni podía ser un caudillo de masas populares, sino un hombre de autoridad y prestigio entre la clase culta de la ciudad, los propietarios del medio rural y los vecinos que en cada pago anhelaban el orden y la paz. Su educación, sus modales corteses, eran los de un caballero español que concebía la amistad como un pacto y el respeto a la ley como un dogma colocado por encima de los sentimientos. Sus rasgos físicos, captados por el pincel de Amadeo Gras, reflejaban los de su fisonomía moral.

De estatura elevada, magro de carnes, cara alargada y pálida, sombreada por las finas patillas, el bigote cuidadosamente recortado que dejaba ver la boca expresiva; la nariz alargada y los ojos de mirar

penetrante, orlada la cabeza por negra cabellera recortada con esmero sobre las sienes, el semblante exteriorizaba a la vez que voluntad firme, un alma callada y taciturna.

Adaptando sus ideas generales de gobierno a la realidad de aquel momento, Oribe se propuso, en primer término, lograr la efectiva unidad política y social de la República, sujeta de hecho, a la autoridad de dos poderes.

No será ocioso insistir sobre este motivo de la formación histórica nacional: el de la unidad de nuestro país geográficamente uniforme pero política y socialmente desarticulado cuando se inició la revolución de 1811. La unidad provincial lograda bajo Artigas, fue precaria. La destruyó la invasión lusitana, al separar a Montevideo del resto del territorio. Durante el régimen cisplatino se rehizo artificialmente mediante el sometimiento de las poblaciones rurales al gobierno extranjero de la ciudad, hasta que la revolución de 1825 sustrajo de nuevo a la campaña del poder imperial y formó en ella otro gobierno, el de la patria. Ese dualismo histórico, trasunto de la diferencia entre la ciudad y el campo, se refleja en los dos gobiernos que existían al tiempo de sellarse la paz de 1828.

HACIA LA UNIDAD DE LA REPULICA

Con el régimen unitario de la Constitución de 1830 que vertebraba jurídicamente el país en torno a la autoridad presidencial, se creyó posible anular esas fuerzas antagónicas y lograr en los hechos la cohesión política de la República. Tras el fracaso de los primeros ensayos, ese era el anhelo más generalizado en 1835 en que el tremendo dualismo subsistía en la presencia de un Comandante de la Campaña rodeado de atribuciones frente al Presidente de la República.

Oribe se hizo intérprete de esa aspiración de los hombres de juicio. Pero la unidad por él concebida no era la de los caudillos que comprendían siempre en sus planes y fantaseos políticos a las provincias vecinas, planes puestos en juego mediante la táctica de suscitar la lucha entre esas provincias y el gobierno central. La unidad, sin ilusorias agregaciones que Oribe quería lograr, respondía a la línea tradicional de la proyectada en el período colonial por el Cabildo de Montevideo, sin que ésto significara hacer abandono de nuestros derechos sobre los límites de 1777 que Oribe defendió tenazmente como oriental y como digno heredero del sentimiento hispánico. Era, por otra parte, la que armonizaba con la política de neutralidad rigurosa que a su juicio debía observar el país en los problemas internos de los estados vecinos, único medio de sobrevivir entre ambos y de arraigar en los orientales la conciencia de un destino propio.

Para alcanzar estos fines generales y los particulares de su gobierno, Oribe creyó que debía buscar, más que el respaldo de un dispendioso ejército permanente, el concurso de la Guardia Nacional disciplinada y culta que instituyó y con la cual venció a Rivera en Carpintería.

A la idea central de integrar el país se subordinaron los actos e iniciativas de su gobierno: la exposición sincera y cruda sobre el estado financiero, el plan para or-

ganizar la deuda pública, las cuentas claras sobre los gastos oficiales, la reglamentación de los mecanismos administrativos, la reforma militar, el proyecto para fortalecer la acción de los gobiernos locales, el fomento de la enseñanza, la prohibición del tráfico de esclavos, las gestiones diplomáticas para definir los límites territoriales y para obtener el reconocimiento de la independencia por España, los planes de colonización, la erección de la Universidad, la reapertura de la Biblioteca Pública, la formación del Museo Nacional. Los actores en las luchas de la independencia y, en mayor grado aún, la nueva generación que se inició en la vida pública en 1835, identificaron este ordenado proceso gubernativo que acompañaron alborozados, con el ideal del carácter nacional y la conquista de un sello propio que tanto seducía a los jóvenes como Andrés Lamas y Juan C. Gómez, quienes no disimularían años más tarde el dolor que representó para ellos el fracaso de la gran ilusión ante el derrumbe del gobierno de Oribe. Los hechos derivados del choque entre el Presidente, *que con la ley por divisa* quiso darle cohesión al país y aislarlo de las contiendas vecinas, y el caudillo Comandante de la Campaña, vinieron a demostrar cuán prematuro fue el intento de Oribe y en qué grado la rectitud de su conducta fue superada por los intereses coaligados de aquellos a quienes esa conducta y esa rectitud desagradaron. La unidad y el orden de una sociedad dominada aún por el atavismo revolucionario, no surgirían por la imposición de los hechos sino como un fruto de la evolución del país, evolución difícil de alcanzar sin el impulso de los dirigentes. Oribe se adelantó a su tiempo cuando la quiso precipitar en 1836. Ya lo hemos dicho: él representaba la idea del país que concebían los partidarios de restaurar la autoridad; Rivera, la realidad social, tal cual se mostraba, todavía irrefrenable en su amor por la libertad sin ataduras.

La neutralidad y la nacionalización de un territorio ubicado entre dos grandes Estados que proyectaban fatalmente su pleito interno sobre nuestro suelo, que con sus costas abiertas se ofrecía como una tentación a la entrada de los grandes ríos, sólo serían posibles cuando esos Estados vecinos hubiesen logrado su organización definitiva. Con la actitud asumida ante la emigración unitaria, la guerra de los farrapos y las pretensiones de los agentes franceses para convertir a Montevideo en apostadero de su escuadra, Oribe se adelantó a las normas que hoy regulan los deberes y obligaciones entre los gobiernos soberanos.

El desenlace de los sucesos de 1838 en todas sus manifestaciones lo precipitó a la alianza con Rosas.

Las alianzas políticas y militares no pueden ser siempre fruto de la elección; las más de las veces resultan impuestas por las circunstancias con violencia íntima de las partes a las que no aproxima la afinidad ideológica sino las conveniencias del momento.

LOS BANDOS POLITICOS Y LAS ALIANZAS

No existió en 1836 afinidad entre los unitarios y Rivera, quien dueño del poder, buscó el entendimiento con Rosas. No pudo existir entre los liberales de la defensa de

Montevideo y Urquiza, aliados por fuerza de los intereses del momento.

Las amistades contraídas por Oribe durante las guerras de la Independencia, la afiliación ideológica de sus colaboradores más cercanos, los actos progresistas de su gobierno, que por momentos parecen inspirados en el Registro Oficial de Rivadavia, (en lo que las ideas de éste tienen de común con el programa de las Sociedades de Amigos del País) no lo predisponían por cierto para hacer un aliado natural de Rosas. Su concepción política se acercaba sí, a la de éste, en la medida en que ambos deseaban *extirpar la anarquía y restaurar* el orden en todas sus formas, pero mientras Rosas actuó sin sujeción a una norma que delimitara sus atribuciones, en uso de las facultades extraordinarias, Oribe fue un gobernante constitucional, respetuoso de todos los derechos, que no suspendió las garantías consagradas por la ley, ni aún en los momentos en que la revolución conspiraba contra su gobierno en la propia ciudad de Montevideo.

¿A qué otra cosa que no fuera a la alianza con Rosas podía haberlo conducido la coalición de Rivera con los unitarios, los farrapos y franceses, que lo obligó a abandonar el poder y lo precipitó fuera del país con todos sus colaboradores?

En el Río de la Plata se inició entonces un drama de difícil comprensión si se analizan sus hechos a través de los sentimientos e ideas actuales, fortalecidas por la realidad de las nacionalidades ya definidas y consolidadas.

En él se debatieron precisamente las fuerzas antagónicas que las nacionalidades en agraz abrigaban en su seno, los partidos que por distintos caminos buscaban el medio de organizar el Estado, confundidos en alianzas que desdibujaron las fronteras políticas. Ningún episodio define de manera más elocuente el carácter de esa lucha, que la batalla de Arroyo Grande, en la que chocaron dos grandes ejércitos formados cada uno de ellos por orientales y argentinos, con las banderas de ambos países en ambos campos, comandados por los dos presidentes del Estado Oriental, Rivera y Oribe.

La penetración de los intereses europeos, la avalancha inmigratoria que vino a tomar cuenta del *puerto de Montevideo*, la disputa por el dominio de los ríos, completaron el panorama de la Guerra Grande. El instinto gaucho y la tradición hispánica que sustentaron en ese pleito la posición americana contra la ingerencia europeísta, fueron considerados por los escritores de esta tendencia, como expresión de la barbarie. En el campo sitiador, frente a Montevideo y apoyado en aquellas fuerzas que enraizaban con la más remota tradición patria, Oribe encarnó ese ideal americanista. Pero no se entienda que su resistencia a los bloqueos y a las distintas formas de penetración extranjera involucraban un rechazo de los valores de la civilización, de los que el propio Oribe era un alto exponente.

Los dos bandos se acusaron recíprocamente de traidores, de estar dispuestos a entregar la patria al yugo extranjero. Para ambos la guerra fue internacional puesto que cada uno por su lado creía, sinceramente, representar el país; de tal modo que mientras la República Oriental por intermedio del gobierno del Cerrito luchaba

contra Francia e Inglaterra y mantenía a raya al Imperio del Brasil, a través del gobierno de la Defensa de Montevideo, luchaba contra la confederación argentina. Ambos grupos se consideraron los depositarios e intérpretes de la nacionalidad y este sentimiento es el que habría de convertir a nuestros partidos políticos, que entonces se configuraron, en la encarnación de la patria.

El perfil de Oribe gobernante que hemos esbozado, cobra rasgos definitivos en esta época, en que por las circunstancias y el dilatado período en que ejerció el poder, los actos del presidente legal resultan una emanación directa de su firme voluntad.

EL GOBERNANTE

Necesario es penetrar en el secreto de su alma sin dobleces para comprender que en Oribe, la reivindicación de sus derechos de presidente legal, no fue un pretexto, ni un recurso político insincero, sino la posición de un legitimista obstinado de inflexible cuño español, que hacía de su derecho un punto de dignidad. En la loma del Cerrito sitiando Montevideo y resistiendo las intervenciones europeas, con la mirada vuelta hacia la frontera para contener el avance del Brasil, Oribe se nos ofrece entonces en la plenitud del poder, sencillo en su austeridad republicana, como un gobernante de los viejos tiempos.

Organizó el gobierno con sujeción a las normas constitucionales y a las disposiciones dictadas entre los años 1835 a 1838, muchas de las cuales adquirieron real vigor en este período en el que persistió en su idea dominante de arraigar el principio de la autoridad, sin lo cual, a su juicio, no podía existir una sociedad organizada y se convertían en ilusorias todas las conquistas de la libertad. A medida que transcurrieron los años su gobierno se revistió de un carácter cada vez más personal y centralista, en cuyos actos predominó una vocación administrativa que no perdonaba detalles. Nada escapó a la vigilancia de Oribe, como lo revelan los papeles de su Secretaría: la gestión de los ministerios en todas sus dependencias y en los menores asuntos, la vida y jefatura de un gran ejército mantenido durante diez años en pie de guerra, con todos los inconvenientes que ello supone para la economía de un país, el pleito internacional con las potencias interventoras, la conducta pública y privada de los magistrados, jefes militares, de los párrocos, de los funcionarios. Todo lo abarcó por sí mismo a través de la acción de sus delegados que fueron los Comandantes de los departamentos. Colmados de funciones políticas, policiales, municipales y militares, estos Comandantes habían representado antes de 1843 una autoridad exótica desde el punto de vista de nuestra organización institucional, al margen de la cual se formaron. Desde los días de la revolución, los comandantes militares, a cuya autoridad Artigas quiso oponer la de los Cabildos, fueron verdaderos señores feudales más temidos o respetados en el pago, por su proximidad, que el propio gobierno central. Eran un exponente del estado de nuestra sociedad, un fruto del aislamiento de las poblaciones que debían satisfacer sus problemas, un producto de nuestra democracia embrionaria, puesto que, por lo general, la fun-

ción de comandante militar la ejercía el caudillo de la región.

En su primer gobierno, desconociendo esa realidad, Oribe quiso corregir sus males, vigorizando la acción de los jefes políticos y de policía. De ello resultó que cuando *Fructuoso Rivera*, el caudillo mayor levantó el poncho, los caudillos de los pagos siguieron su bandera. Durante la Guerra Grande, sensible a la enseñanza de la experiencia, Oribe reconoció el valor real de la autoridad de los caudillos comandantes, a través de quienes prolongó su autoridad en todo el país, pero reglamentando prolijamente sus funciones y controlando de manera implacable los actos de cada uno de ellos, impartiéndoles además, en misivas casi diarias, directivas y órdenes en las que aparece la grandeza del gobernante.

Antes de 1838 el prestigio de Oribe tuvo principalmente asiento en la ciudad, frente a la cual el caudillo aparecía como el intérprete más fiel de los sentimientos de la campaña. Pero durante la Guerra Grande, en que su política tenaz refrenó los instintos que las luchas prolongadas mantenían vivos en un medio rebelde por naturaleza, Oribe, a medida que la ciudad se cosmopolizaba y mudaba de sentimientos, ganó el dominio del escenario rural, la adhesión de los grandes y pequeños propietarios a quienes amparó en sus derechos, la de los hombres modestos a los que dio garantías y la protección de la ley e hizo palpar los beneficios del gobierno regular.

Las exigencias de la guerra, la obsesión del detalle administrativo, no apartaron su mirada de otros planos; mientras edificaba templos y prolongaba a través de la iglesia el poder del Estado como si fuera un gobernante de la época de la Corona, otorgaba jubilaciones por él instituídas a los servidores, pensiones a los desamparados, y observaba la conducta de la sociedad con un sentido cristiano de la vida, auspiciaba la publicación de obras *básicas de la tradición nacional*, fundaba escuelas y becaba alumnos para que estudiaran en Europa. En 1848 cuando Samuel Greene Arnold llegó al Cerrito y visitó a Oribe, éste, luego de mostrarle los huesos de un Megatherius que habría hecho las delicias de Larrañaga y de Vilardebó, le enseñó embelesado los planos del Colegio que estaba levantando, en cuya empresa había invertido ya cien mil pesos. —"Con justo orgullo— dice el viajero —habló de ello como de una obra duradera para su país, concebida y terminada durante la guerra".— "Me pidió que le dijera al cónsul de EE. UU. en la ciudad, que consiguiera, para él, los planes de estudio y reglamentos de algunos colegios americanos".

Los recursos a que apeló en la lucha, fueron los generalizados en su tiempo: la severidad de la guerra, la confiscación de los bienes del enemigo propugnada entonces desde la cátedra doctoral, fue practicada por Oribe con sujeción a normas de derecho, no siempre observadas por los gobiernos que después de 1851 acudieron al mismo extremo. La inflexibilidad de su carácter y el apego a las normas que habían regido su educación, dieron a sus actitudes contornos ásperos y aún severos si se las aísla del marco de la época y si se las analiza a través de la letra fría, de quien se mostró siempre incapaz de cohonestar su conducta con las seductoras palabras del liberalismo. Observó una pasividad que

en parte acusa falta de sentido histórico, ante la prédica apasionada que deformó —exagerándolos—, el carácter de sus actos y los rasgos de su persona. Dejemos para otra ocasión el análisis de este problema. Nos basta por el momento recordar el juicio insospechado de Juan Carlos Gómez, quien aludiendo a la Guerra Grande escribió en 1853:

"No admito señores, que haya habido en el país partidos criminales; jamás un gran número de hombres se unen para cebarse en el crimen, para degradarse en la infamia. Cada uno de los partidos ha obedecido a convicciones, ha creído sostener principios y conveniencias del país en la lucha".

Esa concepción caballeresca de la conducta como hombre público lo indujo a subordinar los intereses generales de la política a las normas de la lealtad personal. Tal fue el sentido que dio a su alianza con Rosas. En el orden militar no se derivaron de ella hechos que amenguaran su autoridad o lesionaran la soberanía del país. Las divisiones argentinas que militaron en el ejército comandado por Oribe no tuvieron ingerencia en la política interna. A sus jefes se les mantuvo sujetos a las más rígidas normas de la obediencia militar.

Cuando alguno de ellos incurrió en excesos, Oribe no actuó con timidez para con sus aliados, a quienes en punto a disciplina jamás perdonó ocasión de hacerles sentir su autoridad de jefe supremo.

El desarrollo de las gestiones diplomáticas con las potencias europeas, después que el levantamiento de los bloqueos removió uno de los motivos originarios de la lucha, pareció indicar hacia 1849 la *oportunidad de un entendimiento* que pusiera término a la guerra con prescindencia de Rosas. Este fue, sin duda, el sentir general que animó a los hombres cercanos a Oribe, a sus adictos fieles que ya consideraban superados los móviles de la contienda. Oribe se dejó dominar entonces de tal grado por la idea de los deberes de lealtad a su aliado, hasta convertirse en una fuerza casi inerte ante los hechos que encontraron su natural desenlace en la paz de 1851. Carlos Rodríguez Larreta explicando esa actitud discutible de su antepasado, el error de tratar a Rosas como a un caballero y de querer restituirle intactas las legiones que de él había recibido, ha expresado con emocionado acento que los hombres de la "estirpe a que Oribe pertenecía podían extraviarse en el camino de las pasiones", —dice— "pero nadie tendrá el derecho —agrega— de reprocharles que *no hayan perseguido la gloria a través de la traición*". Destituído de toda autoridad después del pacto de octubre, al tiempo que el orden político por él sostenido con mano firme se disolvía, Oribe pareció entrar en el ocaso de la vida pública. Los efectos de la lucha, más que los años, habían labrado huella en su figura aún erguida. El cabello y bigote gris ennoblecían su cara apacible. Pero más ennoblecía su figura la austera pobreza que entonces rodeó la vida de quien en épocas de facultades discrecionales había ejercido el poder durante ocho años. Entonces *rechazó con igual dignidad* el auxilio material que le ofrecieron sus adictos para que atendiera los gastos de su hogar, como la guardia mediante la cual el gobierno quiso garantizar su persona.

¿Qué extraño poder, qué misteriosa sugestión ejerció sobre el país desde entonces y hasta su muerte este hombre que no buscó el halago de las multitudes y que observó ante la diatriba un *arrogante silencio*, tocado a veces de cierto orgullo de clase?

ORIBE: GARANTIA DEL ORDEN

Más allá de la atmósfera familiar enternecida por la venerable ancianidad de su madre y la dulzura de doña Agustina Contucci y de sus hijos, Oribe no suscitó grandes afectos. A contados amigos abrió su intimidad. No eran pocos los que le temían por su rectitud; pero muchos más fueron los que a la distancia le respetaban porque veían en él una encarnación de la probidad y del orden legal. En 1853 cuando los conservadores se *decidieron a derrocar* al *gobierno*, dieron el paso decisivo al otro día de haber logrado que se embarcara Manuel *Oribe*. Con *su alejamiento* no se buscó sinceramente eliminar un motivo de discordia, sino a la única *fuerza* capaz de respaldar la vacilante autoridad del presidente Giró. Cuando el 9 de agosto de 1855 Oribe regresó al país, en plena lucha entre Flores y los principistas de ambos partidos, unos y otros obstaron para que desembarcara en la ciudad, pero la verdad es que los dos bandos en guerra se disputaban su apoyo y que la paz sólo se consolidó el día en que Oribe bajó a tierra para dar un rumbo firme a los hechos, celebrando con Flores el pacto de la Unión que hizo posible el advenimiento del gobierno de Pereira, su reconciliado amigo de los días y aventuras de la juventud. En aquellos años en que se sucedían las revueltas en las calles de la capital, mientras el orden era mantenido en la campaña por los hombres adictos a Oribe, sus más enconados adversarios *le hicieron la justicia de reconocer* que su persona era la influencia moderadora que mantenía la paz y *el equilibrio del país*. Equilibrio que se alteró, pocas semanas después de su muerte, al estallar contra el gobierno de Pereira, huérfano del apoyo moral de Oribe, la revolución comandada por César Díaz.

Mis palabras no han querido narrar la historia de su vida, sino bosquejar los rasgos de su personalidad, tal como la descubro a través de sus actos y de su conducta, que nos lo muestran patriota, valiente y amante de la libertad, pero encarnando, además, la idea de la autoridad, del orden constitucional y de la probidad administrativa.

Este soldado que había combatido en 23 batallas murió enaltecido bajo el signo de la paz. No es irreverente imaginar las reflexiones finales de quien fue siempre tan recatado para exteriorizar sus sentimientos.

Rodeado de los suyos, mientras transcurrían lentas las horas que agotaron sus últimas energías, su memoria, aún lúcida para recordar, ya cercano a la tumba, la deuda que tenía con un amigo, evocaba el día de su abrazo con el Gral. Venancio Flores al sellar el pacto de la Unión; se veía de pie en la cubierta de un buque amarrado al *puerto de Montevideo*, desechando con arrogancia las solicitudes de quienes rivalizaban en proclamarse *sus enemigos*; contemplaba el último desfile de aquel ejército que fue su orgullo, cuyas legiones vio dispersarse un día con el alma

desgarrada en 1851; en momentos de ensueño creía despachar asuntos con Villademoros; pasaba revista a los nombres de los generales que tuvo bajo sus órdenes en la jornada de Arroyo Grande, se veía otra vez cabalgando tras la huella fugitiva de Lavalle; alejarse proscripto de Montevideo, después del derrumbe de su gobierno; rememoraba, confusas, las palabras que dijo ante la Asamblea el día que subió al poder:

"Al presentarme ante vosotros a prestar el juramento de la ley, mi corazón se halla sobrecogido de un temor que no había experimentado ni aun al frente de los enemigos"... "cumpliré y haré cumplir fielmente la Constitución y las leyes"; asociaba a este anhelo las luchas con Rivera, con sus divisas y lemas; la entrada con los orientales en Montevideo en 1829; la carga de Ituzaingó, aligerado de charreteras confundida con la persecución, lanza en manos de los vencidos de Sarandí; el peregrinaje por los canales del Delta con los cruzados legendarios comandados por Lavalleja; repasaba la visión de los días esperanzados de 1823 en que fue la espada de los Caballeros Orientales, mientras sus hermanas vestidas de luto desafiaban desde sus ventanas a los jefes imperiales cantando canciones patrióticas; el cuadro anárquico de las guerras del año veinte, en que jugó la vida; se veía con su pieza de artillería, junto a Rivera, en el Paso del Cuello luchando contra los lusitanos; en 1814, junto a Carlos de Alvear, en la plaza de Montevideo, que un día gobernó su abuelo; creía subir de nuevo la cuesta del Cerrito flanqueado por la sombra de su madre, para alistarse en las filas de la patria; evocaba, entre brumas, las narraciones de viaje de su tío Xavier, con sus primeros ensayos de artillero adolescente en las murallas de la ciudad que le vio nacer. Y, mientras hacía el recuento de tantos hechos vividos y desdichas sufridas —al decir de su mujer por su "demasiada honradez" — sin dejar de acusarse por sus faltas, severo como era consigo mismo, habrá pensado que el medio siglo de su vida entregado a la causa de la Patria le había ganado el derecho de reposar en su seno con gloria y con honor.

¿QUE ES LO QUE DESEA?

Si un presunto candidato no desea seguro de vida, ¿qué es lo que desea? ¿Dinero? ¿Seguridad? ¿Independencia económica? ¿Protección para su familia? ¿Tranquilidad para una futura liquidación de su negocio?

Su candidato puede objetar al seguro de vida, pero no puede objetar a:

La cancelación de una hipoteca cuando él desaparezca.

Un cheque para su viuda.

Educación para sus hijos.

Una inversión que garantiza un capital.

Un bien para sus herederos que se mantiene intacto.

La satisfacción de haber hecho lo mejor para asegurar el futuro económico de su familia.

Un plan de ahorro que automáticamente se completará cuando él desaparezca, sea cual fuere la cantidad depositada.

Librarse del temor de desaparecer prematuramente o... de vivir demasiado.

¿Puede el candidato decir honestamente que no desea nada de esto, que es la esencia misma del seguro de vida?

Por eso, si su candidato no desea seguro de vida, pero anhela todas esas cosas, véndale un seguro de vida para hacer realidad esas aspiraciones.

De "Mundo Savida"

Francisco Medina

Y EL PRIMER SALADERO DEL RIO DE LA PLATA

Por JULIO CÉSAR AGUIRRE

TODOS los viajeros, sin excepción que visitaron por uno u otro motivo la cuenca platense a mediados del siglo pasado, coinciden en ponderar la asombrosa producción ganadera de estas regiones. A través de sus relaciones se consignan instructivas observaciones y datos informativos que nos hacen valorar las enormes riquezas que se encontraban en el territorio oriental.

Uno de ellos, don Juan Francisco Aguirre, —Comisario de Límites—, refería que solamente en Rosario, en una de las estancias del Rey, conteníanse 40.000 caballos. Por su parte don Santiago de Liniers en 1790 apreciaba el número de ganados en la zona entre Pando y Maldonado en 60.000 cabezas.

El mismo Azara relatando una "vaquería" realizada en José Ignacio, departamento de Maldonado, en otra estancia del Rey, decía que: "Un capataz, nombrado por el Ministro de la Real Hacienda, —se halló dicho día en el paraje de la cita, en la cual se presentaron mas de cien peones y con ellos dispersados en partidas, arrearon cuanto ganado se hallaba en la extensión recorrida, —así se arrearon", agrega, "17 mil reses". Por lo que deduce el Dr. Blanco Acevedo en su obra "El Gobierno Colonial en el Uruguay", que tan extraordinaria producción había hecho del territorio oriental el Estado más rico de todo el Virreinato del Río de la Plata, calculando que si la procreación natural como lo afirmaba Azara era de tres mil cabezas por cada hacienda de diez mil y a un precio de dos pesos por unidad o el cuero, que era lo único aprovechado, es fácil suponer el valor de tan crecidas existencias y su importancia en la economía natural, en donde la principal industria era la ganadería, —afirmando finalmente que "la campaña del Uruguay vino a constituir el primer mercado productor en esta parte del continente".

Dándose además esta sorprendente anomalía de que no sólo se embarcaban por el puerto de Montevideo de 400 a 500 mil cueros por año y que a su vez el puerto de Buenos Aires viera aumentado su tráfico marítimo merced a los productos traídos de Soriano y Colonia, —sino que a pesar de esto, la faena clandestina de ganado llevado al Brasil culminó en extremos tan insospechados como sorprendentes, ya que la corriente comercial disminuyó paulatinamente en el Virreinato, pudiendo adquirirse aquellos mismos productos a más bajo precio en Lisboa que en la propia capital de la Madre Patria.

Pero si inigualable era la producción de ganado, no lo era menos el incalculable valor de las reses que se abandonaban luego que se les aprovechaba el cuero y el sebo, —ya que no otra cosa hacían los faeneros de ganados para corambre, dejando la carne como inservible residuo para pasto de perros cimarrones y caranchos.

Una descripción pintoresca del Montevideo de entonces y que da la pauta de lo que comentamos nos

la brinda el agente comercial británico John Mawe, que pudo así observarlo en 1804 a su arribo a estas playas: "es tal la profusión de carne que los alrededores en dos millas a la redonda, y aun los aledaños de la propia ciudad, muestran el desagradable espectáculo de la carne cruda y de los huesos arrojados a cada paso, que sirven de alimento a inmensas bandadas de gaviotas y que engendran en verano, millares de moscas, con gran molestia de los habitantes que se ven obligados a tener uno o dos sirvientes empleados continuamente en abanicar con plumas los platos, durante las comidas, para espantar a las fastidiosas intrusas".

Pero este espectáculo que ofrecían los despojos de las reses faenadas y el valioso caudal que representaban aquellos desperdicios, dejaban indiferentes a las autoridades de la península hasta que surgió el hombre de empresa, enérgico y de ideas prácticas que sabría encontrar una nueva fuente de producción, convirtiendo en riquezas lo que hasta aquel momento sólo era un seguro y magnífico festín de los animales de presa.

Ese hombre era don Francisco Medina. Oriundo de Montevideo, considerado por aquel entonces el vecino más acaudalado del Virreinato del Río de la Plata, criollo de amplias miras y vastas iniciativas, dueño de gran fortuna adquirida en su juventud como hacendado y más tarde como "asentista" o proveedor del ejército español que llegara a estas playas bajo el mando del ilustre general don Pedro Cevallos para combatir a los portugueses, en 1777.

En 1784, asociado con D. Juan de la Piedra, — Comisionado del gobierno español para la colonización de la Patagonia —, y con la autorización del virrey don Juan José Vértiz, — aprestó dos fragatas de su propiedad la "Carmen" y la "Vértiz", para ser enviadas a las costas patagónicas y aun a las magallánicas, a la pesca e industrialización de la ballena y otros cetáceos, así como también a Maldonado para practicar la salazón de cueros de lobos, — lo que dió gran impulso a las zonas del Este —, trayendo de aquellas expediciones un personal compuesto de arponeros, charqueadores y salazoneros, — la mayoría de ellos ingleses y norteamericanos de los mares del norte —.

Dos expediciones realizó Medina a aquellas latitudes con suerte varia y a pesar de haberse disuelto tres de las colonias que se fundaran en aquellas desoladas regiones, hallábase dispuesto a pesar de todo, a efectuar la tercera expedición de pesca, pero hubo de paralizarla en virtud de la prohibición del nuevo virrey, — esta vez el Marqués de Loreto —, el que alegando "quién sabe qué razones", dice el historiador Bauzá, le impidió el llevarlas a cabo, provocando a Medina con tal medida ingentes daños en sus finanzas.

La Corte de Madrid desaprobó más tarde la conducta del susodicho Virrey, pero Medina hubo de conformarse a la postre con su quebranto financiero y el desistimiento de su empresa pesquera.

Por aquella época pues, fué cuando en busca de un camino donde desenvolver su incansable actividad y el aprovechamiento de aquel personal competente es que decide transformar a éste, de salazonero de carne de pescado, en salazonero de carne vacuna.

Hechas las pruebas de rigor, por las autoridades españolas con la carne tasajo y con precio abierto

en las Antillas es que don Francisco Medina establece **el primer saladero de carnes en el Río de la Plata**, en el Colla, — departamento de Colonia —, en la desembocadura del arroyo del Sauce, en el Río de la Plata, donde hasta hace poco se veían aún sus ruinas, en el Puerto del Sauce o Juan Lacaze. En las márgenes de aquel arroyo y en sus *inmediaciones instaló dos estancias* poblándolas con 40 mil vacunos.

El éxito esta vez coronó sus esfuerzos, la prosperidad de su saladero *llegó a límites desconocidos*, alcanzando a faenarse diariamente más de mil reses. Logró zanjar también Medina uno de los mayores escollos en la conservación y envío de carne al exterior, fabricando los barriles necesarios para sus productos, para lo cual instaló una tonelería en los montes de su establecimiento, pues se creía, — y así lo hacía notar el virrey Vértiz en sus "Memorias" —, que no existían en nuestra campaña árboles con maderas aptas para aquel objeto.

En 1875 comenzó la exportación de tasajo para La Habana, despachándose el primer buque del puerto de Montevideo, — el paylebot "Los Tres Reyes" bajo el mando del capitán y cargador catalán don Juan Ros, conduciendo a título de prueba 110 quintales de carne conservada, trayendo en su viaje de retorno azúcar y aguardiente.

Luego de la promisoria culminación de este primer viaje, envióse un segundo cargamento de 1200 quintales, y tres años después el saladero del Colla abastecía el sólo a toda la armada española, al Brasil y a las Antillas.

Pero no se conformó Medina con esto sino que, ampliando las actividades de su gran saladero instaló también en el mismo un criadero de cerdos, cuya carne era también conservada mediante el procedimiento iniciado por él en gran escala.

Desgraciadamente cuando el establecimiento se encontraba en el mayor auge, nuevamente el virrey de Loreto hubo de obstaculizar su acción progresista al no permitirle la explotación de las salinas del Río Negro, — productora de la sustancia imprescindible, aparte de su inmejorable calidad —, para su industria saladeril.

Las persecuciones del virrey pusieron a prueba la indomable energía de Medina, pues todo tendía a hostilizarlo en las concesiones de que disfrutaba a justísimo título, persecución que llegó en su tenacidad hasta el secuestro de sus bienes después de muerto este pionero de la salazón, pero lo que fué imposible sustraerle fueron los nuevos rumbos que ya había trazado para los industriosos que quedaban, — en primer término Francisco Antonio Maciel —, el éxito concluyente y ejemplar, que abría amplios horizontes a la industria nacional y *las enseñanzas* impartidas a los capataces, peones y braceros que habiendo trabajado en el viejo saladero del Colla, quedaron con aptitudes para *servir* con verdadera experiencia en los establecimientos que muy pronto comenzaron a surgir en forma cada vez más alentadora en ambas márgenes del Plata.

Bien merece pues, aunque sólo sea una fugaz evocación este auténtico pionero de nuestro pasado colonial, que al decir de uno de sus biógrafos, el Dr. Carlos María de Pena, — "fué un caballero del trabajo, uno de los héroes de la acción y del progreso y uno de los grandes charqueadores, precursores y heraldos de la gran industria uruguaya"...



COMO TRATAR CON EXITO A LA GENTE

NATURALMENTE usted quiere hacer más negocio. La técnica comercial indudablemente le ayudará. La experiencia le dará aleccionamiento. Pero como todo negocio descansa en "tratos con otras personas", fracasará usted en última instancia si no sabe tratar hábilmente a los demás. Haga usted lo siguiente y tendrá éxito:

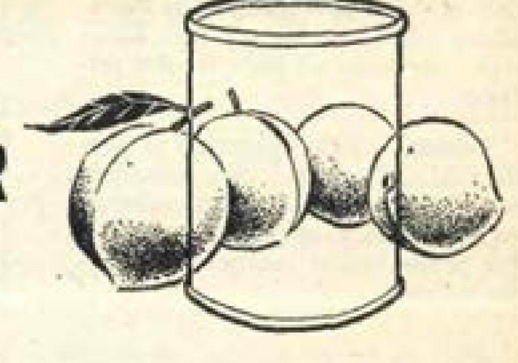
1º Sonría.
2º Interésese amplia y sinceramente por los demás.
3º Recuerde sus nombres y apellidos.
4º Haga sentirles importantes.
5º Escuche y fomente el que los otros hablen de sí mismos.
6º Hable de aquello que interese a los demás.
7º Busque ideas originales y expréselas dramatizándolas.
8º Evite las discusiones.
9º No diga al prójimo que se equivoca.
10º Déjele salvar su prestigio.
11º Llame indirectamente la atención a los errores.
12º Confiese abiertamente las equivocaciones que usted sufra.
13º Hable de sus propios errores antes de censurar.
14º Elogie, apruebe y atribuya una reputación que obligue a los demás a mantenerla.
15º Consiga aprobaciones inmediatas (la técnica del "sí").
16º Haga creer al otro que es él quien decide.
17º Haga aparecer fáciles las cosas, estimulando su realización.
18º Lance un reto — si los 17 puntos fallan — pero que no resulte una vejación.

Estos 18 puntos normativos están inspirados en el libro de Dale Carnegie, refundidos y adaptados convenientemente.

Es de recomendar que sobre su mesa de trabajo, en el portapapeles o simplemente en el bolsillo del saco, figuren estas normas siempre al alcance de la mano. Sólo cuando la memoria las haya absorbido, podrá usted prescindir de esta recomendación porque las llevará dentro, remozando provechosamente su actual personalidad.

Antes de resolver cualquier asunto domine la impremeditación y el impulso. Consulte estas normas y obre de acuerdo con ellas. Un éxito cada vez mayor será el resultado espléndido de esta paulatina educación de usted mismo para tratar hábilmente a los demás.

ELABORACION DE DURAZNOS EN ALMIBAR



Por el Ing. Agr.
GUALBERTO BERGERET

★

EL durazno es la fruta más popular y podríamos decir la reina de las frutas en conserva, debido a su exquisito sabor, que persiste después del envasado, su buena textura y su aspecto atractivo.

Variedades. — Dentro de las distintas variedades debemos considerar dos tipos: 1º) los priscos o de carozo suelto y 2º) los pavías o de carozo adherido a la pulpa.

Estos últimos son los preferidos para envasar, debido a la firmeza de su carne, por lo que son utilizados en la mayoría de los casos. Por el contrario, los priscos no tienen el centro de aspecto tan atractivo como los pavías y a menudo presentan la carne de esa zona, colorada, lo cual desmerece la apariencia. Pero en cambio este tipo de durazno es superior en gusto y día a día su utilización es mayor.

En nuestro país contamos con la variedad prisca Rey del Monte, que además de producir abundantemente, lleva muy bien su nombre por las excelentes características de sus frutas, prestándose admirablemente para ser envasada.

Cosecha. — La cosecha deberá realizarse a "madurez firme", es decir cuando el durazno ha alcanzado su máximo desarrollo, pero conserva la carne aún firme, a fin de resistir sin alterarse el proceso de elaboración.

En el caso particular de los priscos, la madurez debe ser en estado "pintón", pues si es muy avanzada, la fruta se deshace algo, presentando luego mala apariencia.

Una vez cosechada, la fruta debe ser elaborada inmediatamente para evitar se modifique la madurez y el sabor.

Selección. — Es conveniente que la fruta sea seleccionada, buscando de uniformizar todos los aspectos de la misma, como ser: a) tamaño, b) madurez y c) color. En esta forma el proceso de elaboración se hace en mejores condiciones.

Cortado y descarozado. — La primera operación que se realiza es el cortado y descarozado.

El cortado se realiza simplemente con un cuchillo, cortando el durazno por la línea de sutura, de manera de obtener dos mitades iguales.

Luego se procede al descarozado, el cual se realiza muy fácilmente si el durazno es prisco. En cambio si es pavía, es necesario usar cucharas descarozadoras especiales, con doble filo, como se ve en la figura. Esta cuchara se introduce por el punto de inserción del pedúnculo y se lleva hacia abajo bien cerca

del carozo, cortando con un movimiento de rotación la pulpa adherida y dejando así libre las dos mitades.

Pelado. — Esta operación se puede realizar a mano con peladores o cuchillos especiales. Sin embargo es más fácil y se obtiene una mejor presentación pelándola con lejía de soda.



Cuchara descarozadora

Para esto se prepara una lejía de soda cáustica en proporción de 10 a 30 gramos por litro de agua. Esta lejía se calienta a ebullición en un recipiente esmaltado y se introducen las mitades de los duraznos durante ½ a 1 minuto, según el estado de madurez de la fruta y las características de la misma.

Para ello los duraznos se colocan en una cesta de alambre, que facilita el trabajo de inmersión y sacado de la fruta.

Lavado. — Una vez realizado el tratamiento de lejía e inmediatamente se procede a lavar la fruta para eliminar la cáscara atacada y el exceso de lejía.

Esta operación debe ser cuidadosa, para evitar ennegrecimiento de la pulpa, para lo cual el lavado se realizará con abundante agua.

Una vez lavada la fruta se mantendrá en agua limpia hasta el momento de envasar, para que la fruta no se oxide y tome color oscuro. Asimismo es conveniente realizar en este momento una nueva selección, eliminando aquellas mitades que presenten defectos (rotas, mal peladas, mal lavadas, golpeadas).

Llenado y agregado de jarabe. — Una vez clasificados los duraznos, se procede a envasar, colocando las mitades en los tarros o frascos y rellenando con jarabe caliente (casi hirviendo). Este jarabe se prepara disolviendo 300 gramos de azúcar por litro de agua caliente.

Preesterilización. — Esta operación consiste en colocar los tarros destapados en un baño de María a 95° C. durante 4 a 6 minutos. La finalidad primordial de esta operación es eliminar el aire del producto y del tarro, pues de lo contrario se producen una serie de inconvenientes en detrimento del producto.

Cerrado y esterilizado. — Luego de la preesterilización se cierran los tarros, cuidando de que el envase no pierda (dar vuelta los envases) y se procede a esterilizarlos.

Para ello se colocan sumergidos en un baño de María a ebullición, manteniéndolos durante un tiempo variable entre 12 y 20 minutos según el tipo de durazno y su grado de madurez.

Inmediatamente se debe proceder a enfriar el envase (si es de lata) para detener el cocimiento, sumergiéndolo en agua fría.

En los envases de vidrio no se puede realizar esta operación, pues el vidrio se rompería, por lo cual es conveniente efectuar una esterilización más breve (10 minutos).

COLONIA SUIZA

Por el Dr. Isidro Más de Ayala

Nos complacemos en reproducir una semblanza de Colonia Suiza trazada por la pluma de "Fidel González", seudónimo que usara en muchas de sus notas literarias, el prestigioso publicista compatriota recientemente fallecido, Dr. Isidro Más de Ayala.

TODO habitante de Colonia Suiza tiene, al mismo tiempo, dos ocupaciones. Aquella con la que se gana la vida: chacarero, comerciante, profesional, mecánico; y la ocupación de jardinero. No hay una sola casa en Colonia Suiza, Nueva Helvecia, Colonia Valdense, La Paz y en la campiña ondulada que las une, que no tenga al frente un jardín —en esta época con gladiolos, hortensias, Santa Ritas, josefinas, rosas— y también en el fondo, donde ahora florecen laureles, jacarandás, ceibos, acacias, tilos.

Del mismo modo, todo comercio realiza dos clases de ventas. Una, particular para cada uno, que es de tienda, almacén, estación de nafta, ferretería. Y otra venta —común para todos ellos— de productos de granja: miel, queso, dulce de leche, huevos, mermeladas de todas las frutas.

Colonia Suiza es la zona del país donde están en mayor grado motorizados los elementos de trabajo del agro, y ellos han reemplazado enteramente a caballos y bueyes. Se corta el pasto con una cortadora de discos arrastrada por un tractor. Se ara con tractores; se pasa la rastra con tractores. El trigo se corta mediante tractores, y éstos mueven la gran cosechadora que lo trilla mecánicamente. En los pisaderos de barro de los hornos de ladrillo ya no se utilizan las yeguadas. Se mezcla el barro con un tractor, que hace en dos horas el trabajo que aquéllas hacían en un día. Y aún más: hemos visto pisaderos donde una batidora adosada a un tractor mezcla el barro en pocos minutos. Ni en la propia Suiza hemos visto un empleo tan intensivo en las tareas agrícolas de los elementos motorizados, y entre los países europeos creemos que sólo Alemania Occidental supera desde este punto de vista, a nuestra Colonia Suiza.

En tractor va el novio a buscar a la novia a la salida del trabajo. En tractor se concurre a los espectáculos. Un chacarero no baja de su tractor horas enteras como un gaucho de su caballo. Y es que Colonia Suiza vive en **la hora de la rueda.** Un Padre Redentorista cumple sus redenciones salmodiadas con explosiones de motocicleta. Parada sobre un pedal en rueda libre, hemos visto deslizarse por la carretera a una Hermana Mariana. Toses de motonetas vienen de todas partes. Y tengo para mí que estas gentes han de nacer ya con una ruedita entre las rodillas. Qué extraño resultaría esto, por otra parte, si el flirt de sus padres comenzó en un cruce de bicicletas. Los pocos caballos que quedan asoman sobre el alambrado sus cabezas taciturnas y miran pasar las bi-

cicletas, que son sus radiografías.

A decir verdad nunca los caballos han tenido en esta zona gran aplicación. Si ahora se ara con tractores, antes se le hacía con arados de mano, como aparece en el excelente monumento de Bassi en la plaza de Nueva Helvecia. Los pocos caballos que hemos visto son los destinados a ser martirizados por los turistas montevideanos para dar a éstos la ilusión de que participan en las domas del Prado o en las carreras de Maroñas.

Contrariamente a los habitantes, que son tan modestos como trabajadores, las vacas de Colonia Suiza son orgullosas y distantes de las ovejas y caballos. Avanzan con dignidad y apenas si se dignan mugir. Saben que suya es la mejor leche de la República y suyos los prestigios de la manteca y del queso que llevan los turistas para la capital. Desprovistas de complejos, permiten dejarse ordeñar sin que sea necesario que previamente se las manee. No tienen agresividad en sus extremidades.

Dentro de dos años se cumplirá el centenario de la llegada a esta tierra de los abuelos de los actuales pobladores, procedentes de sus aldeas alpinas de Suiza, Alemania, Italia y Austria. En pocos lustros, transformaron esta región en lo que se ha llamado **el jardín** (yo diría **el jardín y la chacra**) de la República. Con su trabajo empecinado, realizado con alegría, han hecho en esta región que baña el arroyo Rosario una muestra de lo que dentro de uno o dos siglos tendrá que ser todo el país si quiere sobrevivir. Se preparan con tal motivo grandes homenajes en recordación de los colonizadores.

Creo que si hay algo innecesario son, en el presente caso, tales homenajes. Deben reservarse estas celebraciones para mantener la memoria de aquellos desaparecidos que sin estos homenajes se desvanecerían en el tiempo como se han ido desvaneciendo en sus retratos. Pero, tal no es el caso de los colonos fundadores de Colonia Suiza: viven en las praderas doradas de trigo, están presentes en los tapices de las sementeras en producción, se mueven al compás de los altos árboles que ellos plantaron y llegan cada primavera a hacer compañía a sus descendientes paseando junto a ellos en el jardín del frente —son las flores de los gladiolos, las hortensias, las rosas— o haciéndoles compañía junto a los árboles en el fondo, son, entonces, las flores de los laureles, los ceibos, las Santas Ritas. Pues, ni los vientos más fuertes han podido llevárselos.



MUSEO del SEGURO

Por ANTONIO VEGA

POR aquí, señores —dijo un portero con su clásica librea verde, y una escarapela en la solapa que decía "SEGURO".

—¿Qué podrán mostrarnos de interés? —le dije a mi compañero, el señor Solana.

—Usted no se imagina las cosas interesantes que tiene la historia y la vida del Seguro —me respondió él.

—Adelante, señores —dijo amablemente el portero, que estaba dispuesto a servirnos de cicerone—. Cuidado el escalón, señor. No sería justo —y se dirigió a mí— que usted tuviera un percance en este Museo.

Entrábamos a uno de los salones. En el centro se elevaba un catafalco con una rara máquina que no alcanzábamos a comprender.

—Miren esto, señores —nos dijo nuestro acompañante—. Es la reproducción de un monumento en bronce a la entrada de la ciudad de Lima. Representa, observen ustedes, un auto destrozado en un siniestro carretero. Se ha hecho con la finalidad de dar un aviso de peligro a los conductores. ¿Y qué me dicen ustedes desde el punto de vista del Seguro? ¿Hay que ampararse o no? ¿Puede haber algo más elocuente que este montón de hierros retorcidos? Fíjense: esto fué el volante. Miren cómo se plegó la carrocería como un acordeón. ¿Habrán sacado con vida a los ocupantes? Hay que poner cuidado, y hay que asegurarse. ¿No lo creen así, señores?

—Indiscutiblemente, amigo —afirmó Solana.

—Después de muerto, cebada al rabo, como dicen —opiné.

—Ah, no, querido. Usted se equivoca. Solana me miró fijo. Suponga que usted iba por asuntos de negocios con otros, y usted y los otros ingresan así, de sopetón, al paraíso. Si usted lleva una póliza de seguro de vida en la mano —por ejemplo— usted puede mirar hacia acá abajo, tranquilo. Sí, los suyos llorarán, pero... usted los ampara. ¿Qué me dice?

—Tiene razón —respondí.

—Y además, tener el auto asegurado. Usted salva su vida. ¿Cómo pone en marcha ese coche de nuevo? El que no tenga Seguro de Automóvil...

—Señores, ¿seguimos?... —dijo el portero, interrumpiendo—. ¡Hay tanto que ver!...

—Seguimos —asintió Solana.

—Observen este cuadro. Y el cicerone, apuntaba con su dedo una tela enorme, que reproducía, según un texto al pie, antiguos camelleros hebreos en caravana. La caravana estaba detenida, y uno de los animales, muerto, abría sus enormes patas sobre la arena. La mercancía volcada de dos grandes cestos rodaba sobre el desierto. Los resecos semitas, unos desde lo alto de sus animales y otros, ya en el suelo, contemplaban la desesperación del encargado o dueño del camello muerto. —Lean aquí. Nosotros volvimos a leer. "Un financista de estos últimos tiempos, León Wollemborg, afirma que el Talmud de Babilonia, enseña en uno de sus capítulos, que los antiguos camelleros hebreos hacían causa común frente a la desgraciada pérdida de uno de los animales, siempre que no mediara culpa o negligencia, y el costo del animal y su reposición era solucionado por la colectividad. Se dice más, que se daba un nuevo animal vivo y no el metálico, para evitar despertar la codicia y el negocio de los arrieros".

—Ya practicaban el Seguro —dijo Solana.

—El Seguro siempre es producto de una comprensión colectiva —agregué.

—¿Y esto? —Solana apuntaba su nariz sobre una larga hoja de papel amarillento, con texto en inglés, que ágilmente fué traduciendo: "En el nombre de Dios, Amén. Sépase entre todos los hombres por las presentes, que Richard Martin, ciudadano y Alderman de Londres, hace seguro causado sobre sí mismo al ser asegurado sobre la vida natural de William Gibbons, ciudadano y salador, de Londres, por y durante el espacio de XII meses próximos siguientes después de la firma aquí por los aseguradores en adelante suscriptos por entero para ser completado y determinado, cuyo seguro las personas aquí nombradas, comerciantes de la ciudad de Londres, por y en consideración de cierto dinero corriente de Inglaterra por nosotros recibidos al suscribir la presente, de dicho Richard Martin, al precio de VIII libras por centavo (de donde nos reconocemos —y cada uno de nosotros por la presente realmente satisfechos y pagados), tomamos sobre nosotros y aseguramos por estas presentes que el dicho William Gibbons (por cuyo nombre así él es o será nombrado o llamado) continuará por la gracia de Dios en su vida natural por y durante y el espacio de XII meses próximos siguientes después de suscribir la presente por cada uno de nosotros los aseguradores, o en su defecto por ello cada uno de nosotros satisfacer, cumplir y pagar, o hacer pagar, cumplido y pagado al dicho Richard Martin, sus albaceas, administradores o ejecutores, todas las varias sumas de dinero como nosotros los aseguradores suscribiremos en adelante formalmente, comprometiéndonos y obligándonos cada uno por su propia parte, nuestros herederos, albaceas y administradores por estas presentes. Que si ocurriera (Dios no lo permita) que dicho William Gibbons muriera o desa-

pareciera de este mundo presente de cualquier modo o manera antes de la completa expiración de los XII citados meses, que entonces nosotros, nuestros herederos, albaceas o administradores dados por ley, pagaremos, lisa y de buena fe, o haremos pagar al citado Richard Martin, sus albaceas, ejecutores, administradores o designados, todas las tales sumas de dinero que nosotros los aseguradores, sean formalmente suscritas sin ninguna demora ulterior. Debe quedar entendido que el presente escrito es y deberá ser para nosotros, efecto y compulsión como la mejor y más garantizada póliza de seguro que se haya hecho hasta ahora sobre la vida de cualquier persona en la calle Lombard o hasta ahora dentro del Royal Exchange de Londres. Y así los aseguradores están de acuerdo, prometen y se obligan cada uno y todos ellos, sus herederos, albaceas, administradores y apoderados, al cumplimiento de lo acordado, de acuerdo con el uso y costumbre en la mencionada calle o en el Royal Exchange. Y en testimonio de la verdad, los aseguradores han suscrito por la presente sus nombres y sumas de dinero asegurado. Dios envíe al citado William Gibbons salud y larga vida. Dado en la oficina de aseguradores dentro del Royal Exchange ante-dicho el XVIII día de junio de mil quinientos ochenta y tres".

Abajo del papel amarillento y encuadrado, en una chapa de metal se destacaba que este Contrato dió margen a un litigio frente a la aplicación del calendario Juliano o calendario Gregoriano.

—Interesantísimo —destacó Solana.

—Es que todo problema de Seguro es interesante —apuntalé yo.

—Señores, queda mucho por ver —nos apuró el hombre.

En un ángulo del salón erigíase la figura de un ilustre caballero del siglo pasado. Al pie de la estatua leíase su nombre.

ELIZUR WRIGHT
Nació el 12 de febrero de 1804.

—¿Quiere leer usted? —me dijo Solana—, pero nuestro amable cicerone se adelantó: —Yo sé de memoria sus méritos. Se los explicaré: Elizur Wright nació en South Canaan, Connecticut. En la región de Ohio se formó su niñez y juventud. A los 25 años se recibió de profesor de matemáticas y filosofía e ingresó al Wester Reserve College, de Hudson. En 1844 visitó Inglaterra comisionado por la Compañía de Seguros del Hospital de Massachusetts. En Inglaterra conoció personalidades como Joshua Milne, director de la Sun Life and Fire Office, quien lo ilustró muy amablemente; Samuel Rogers, Berry Cornwall, Robert Browning y John Kenyon. Se dice que Berry Cornwall despertó su interés, después de conocer su sentido despectivo del seguro de vida.

—Efectivamente, yo también he leído —continuó Solana— que el tal Cornwall, sabiendo a Wright gran entusiasta del seguro de vida, le aconsejó que visitara el Royal Exchange, un jueves por la tarde. Se dice que "Wright visitó el lugar que le indicaran y quedó aterrado. Lo que presenció en ese centro comercial de Londres no fué un aspecto muy amable de seguro de vida, sino el remate de algunas pólizas sobre la vida de personas ancianas, que compraban los especuladores para **seguir pagando las primas hasta el fallecimiento del asegurado y quedar como úni-**

cos beneficiarios. Esto era posible, dijeron a Wright, porque las compañías habían adoptado la norma de **no rescatar nunca sus propias pólizas".** Wright comprendió lo absurdo e inmoral de tener un seguro sobre la propia vida y que esto fuese a parar a manos de quien "**debía desear la muerte del asegurado".** Concretamente, Elizur Wright consiguió en 1858, la modificación del seguro de vida, por ley aprobada en Massachusetts. Fué un avanzado y un luchador denodado del seguro de vida.

—Entonces, se merece esa estatua —asentí mirando a Solana.

—Más de una vez he saludado a míster Wright —y el portero se quitó su gorra ceremoniosamente.

Seguimos avanzando.

Un breve texto se destacaba encuadrado en un gran espacio de la pared.

QUAMOBREM OMNES, CUM SECUNDAE RES SUNT MAXIME TUM MAXIME, MEDITARE SECUM OPORTET QUO PACTO ADVERSAM AERUMNAM FERANT. (Es ahora que nuestros negocios son más prósperos que hace falta buscar por medio de algún contrato que nos cubra de las posibles desgracias).

TERENCIO (poeta latino 194 - 159 antes de J. C.)

—Siempre hay gente con intuición del futuro —reflexionó Solana.

—Ya olía el seguro —se me ocurrió agregar.

—Señores, observen ese cuadro —indicó el portero.

El cuadro era digno de atención. Representaba un café en Londres y en el siglo XVII. En la parte inferior del marco una chapita de bronce dejaba leer "LLOYD'S COFFE HOUSE".

—¿Quién no conoce la historia del Lloyd's de Londres? —inquirió Solana.

—Pues yo no la conozco —afirmé.

El cicerone cruzó las manos atrás y esperó con el deseo de confirmar si aquel visitante sabía tanto de historia del seguro como él.

—Empezaré diciendo que allá por 1600 empezaron a aparecer los cafés en Londres. Tomaron auge. Fueron centro de grupos internacionales. Se discutía, se negociaba, se injuriaba. El Rey Carlos II no quiso tolerar los cafés y dispuso que fueran cerrados. Sin embargo, la Corte de Justicia "vetó la decisión y autorizó su reapertura, con la sola condición de que los propietarios impidieran la difamación, el escándalo y las murmuraciones contra la corte".

—Obligaban a que cada dueño de café fuera juez supremo en su local —intercedí.

—Eso mismo —y Solana siguió—. Eduardo Lloyd, instalado en Tower Street, se destacó por su iniciativa; se dedicaba además al periodismo y empresas comerciales. Su café se vió concurrido especialmente por "importadores, exportadores, armadores y capitanes de barcos". La vida marítima zumbaba allí como en una colmena. Las últimas noticias, viajes, siniestros, etc., todo se filtraba por el Lloyd's. Se dice que en 1692 Eduardo Lloyd trasladó su negocio a Lombard Street. Aquello fué tomando auge. Miren ese abarrotamiento de contertulios de diversos países que hablan animadamente, que imponen apuestas, que se agitan en busca de noticias, que vis-

ten pintorescamente de acuerdo a la época y al lugar de origen. Al café de Lloyd concurrían los brokers (corredores), merchant-insurers (aseguradores) y underwriters (suscriptores). Este tráfago de negocios de mercantiles culmina con la idea de Lloyd de publicar un periódico que intituló: LLOYD'S NEWS, PRINTED FOR EDWARD LLOYD, COFFEE MAN, IN LOMBARD STREET. (Noticias de Lloyd, impresas por Eduardo Lloyd, cafetero, en la calle de Lombardía). Largo sería enumerar las distintas alternativas e historia del Lloyd's. He querido explicar el origen de esta gran empresa *que formalizó sus negocios* por el Seguro Marítimo y que actualmente media en cualquier tipo de seguro.

—¿Me permite, señor? —intercedió el portero y guía—, falta por decir lo de la famosa campana.

—Muy bien, amigo. Explique usted —estimuló Solana.

La famosa campana perteneció a la fragata Latina que naufragó en 1799, con un cargamento de 1.250.000 libras esterlinas en oro, y de cuyo siniestro se hizo cargo el Lloyd's. Rescataron la campana. Y ella sirve de anuncio a todo acontecimiento de trascendencia. ¿La ve usted, señor?

—Sí, la veo —le dije agradeciéndole.

Las más diversas muestras artísticas y curiosas documentaban la historia del Seguro y su evolución social en los distintos salones.

Nos enfrentamos a un gran cuadro que representaba al Presidente Jefferson, de Estados Unidos, en su estudio, escribiendo. En un ángulo del cuadro con gran habilidad se había reproducido la carta mandada por Jefferson a John Adams, de Londres, en julio de 1785, y cuyo texto decía así:

> "Monsieur Houdon ha consentido en trasladarse a América para copiar la figura del general Wáshington. Si falleciera entre la fecha de su partida de París y su regreso podríamos perder veinte mil libras. Le ruego averiguar cuánto costaría asegurar esa suma en Londres sobre su vida y hacerme llegar la respuesta lo antes posible, a fin de disponer que el seguro se haga si considero aceptables las condiciones. Creo que cuenta entre treinta y treinta y seis años de edad, de bastante buena salud, y estará ausente unos seis meses".

Según las crónicas de la época el escultor francés Jean Antoine Houdon, exigió el pago del trabajo por adelantado.

—Ya se trabajaba con el seguro con bastante agilidad —me comentó Solana—. Estos ingleses son prácticos.

—La gente cree que los museos sólo se forman de armas, de guerra, de odio, de animales fosilizados, de mariposas catalogadas, de peces secos. Pues no, señores. Esto creo que se puede llamar un Museo, ¿no?... —nos enfrentó el guía, tan amable, cuyos ojos de ardilla recorrían todo, mucho antes que nosotros.

—Y esto, ¡qué cosa más rara! —dije lleno de curiosidad.

Solana también se había detenido, intrigado.

Un cuadro de escasa dimensión representaba a un anciano, seco, espigado, en el momento de darse masaje con algo. Estaba sentado

en su cama, con un gorro de dormir, pero medio cuerpo desnudo. Era ridículo y lamentable. El texto que explicaba la lámina era tan grande casi como el cuadro y decía: **A propósito de la longevidad y el seguro de vida.** Según una fórmula que, se admite, pueda ser del alquimista Arnold de Villeneuve.

> **"La persona que desea prolongar su vida debe ante todo frotarse bien con jugo o pulpa de canela, dos o tres días por semana. Cada noche, al ir a la cama, debe colocarse sobre el corazón un emplasto compuesto de azafrán de Oriente, hojas de rosas rojas, madera de sándalo, aloes y ámbar licuadas en aceite de rosas y cera blanca de la mejor. Por la mañana debe quitárselo y encerrarlo en una caja de plomo hasta la próxima noche, en que podrá repetir. Si la persona es de temperamento sanguíneo tomará dieciséis pollitos; si flemático, veinticinco; si de temperamento melancólico, treinta, y los pondrá en un patio en que el aire y el agua sean puros. Luego de esto se alimentará de ellos comiendo uno por día. Privándolos de toda comida. Hasta que estén por perecer de inanición los pollitos han de ser alimentados con un caldo hecho de serpientes y vinagre, caldo que deberá espesarse con trigo y afrecho. Los pollitos deben ser alimentados así durante dos meses, en cuyo momento se les considerará en condiciones para el uso".**

Solana, que siempre ha entendido mucho de seguros y que ha leído extensamente, comentó entre jovial y sarcástico:

—Allá por 1700 las rentas vitalicias estaban en auge. Y era un verdadero duelo entre las compañías y los asegurados. Las compañías deseando una vida corta de sus rentistas y los asegurados, buscando todas las fórmulas inverosímiles para prolongar su existencia. Este es un ejemplo, y no está mal exhibirlo aquí, para burla de los aseguradores primitivos y de mentes extraviadas.

—¡Qué absurdo! —y golpeé amistosamente el hombro del portero.

El buen hombre nos invitó a continuar la visita.

—Aquí, por favor —el hombre nos detuvo como frente a un tránsito preferido—. Nos detuvimos. —Observen —insistió nuestro hombre—. Afinamos los ojos. Era un óleo antiguo en que el negro, el azul, el siena tostado, el carmín se mezclaban dando una profundidad tenebrosa. Mirando profundamente como al interior de un túnel se iban distinguiendo figuras y objetos. En una gran sala del siglo XIII de algún palacio ducal una especie de junta de altos dignatarios o comerciantes se encontraba detrás de una larga mesa. Delante, en primer plano, varios servidores con calzas junto a un cofre extraían cédulas. Otros figuraban como testigos. Otros daban la impresión de acusados. Solana se inclinó para leer al pie del cuadro, pero el cicerone lo detuvo con un ademán amable.

—No se moleste —y continuó como un catálogo abierto—. Esta escena corresponde a L'OFFICIUM ROBARIE, institución creada en Génova en el año 1296. Esta curiosa institución funcionaba en el

Palacio Municipal de Génova. Contaba con cofre de tres cerraduras, cuyas tres llaves eran confiadas a tres comisarios. "Todo hombre perjudicado en el mar por los genoveses, sin determinar lugar, religión, etc., tenía la garantía de L'OFFICIUM ROBARIE de ser indemnizado. Bastaba que depositase en el cofre una cédula declarando la queja y los causantes. En determinada época los comisarios abrían los cofres y se citaban a los causantes, los que una vez justificadas las denuncias debían responder, de lo contrario se le embargaban sus bienes. Como cosa curiosa agregaré que al cofre se le llamaba: SALVATERRA o sea Salvación o modernamente Seguro. ¿Qué me dicen, señores? ¿Se dan cuenta desde cuándo viene creándose el Seguro? No cabe duda, con los respetos debidos, que el SEGURO tiene ya pantalón largo.

—Sí, amigo, ya tiene personalidad. Y Solana sonrió satisfecho.

Yo miré el reloj, después miré a Solana que me entendió. El hombre nos miró a los dos y también entendió.

—Comprendo. Se les viene la hora de algo. Se frotó las manos sonriente. ¿Seguirán otro día?

—Lo prometemos — le manifestó Solana.

—¡Caramba! Si yo abusara de la atención de ustedes. Es una cosita breve. Miren aquí. El hombre nos mostró un pequeño texto encuadrado. El mismo lo leyó: **POLIZZA.**

POLIZZA significa en italiano "breve scritura in piccola carta" y según el jurisconsulto francés ESTEBAN CLEIRAC conjuntamente con Giovanni Villani, que lo guía en historia, expresa que "**las pólizas fueron inventadas por los judíos al ser expulsados de Francia por Dagoberto, Felipe Augusto y Felipe el Largo, como medio de sacar el dinero y los bienes que habían ocultado o depositado en manos de amigos antes de irse. Lograron llevar el dinero por medio de breves notas redactadas con pocas palabras, tales como se usan actualmente en las letras de cambio, y para llevar sus efectos, su perspicacia les sugirió los primeros rudimentos de pólizas de seguros por las cuales todo el riesgo y el peligro del viaje recaían sobre los aseguradores en retribución de un obsequio que se llamaba "premium".**

—Dan ganas de no irse — musitó Solana.

—Volveremos — afirmé yo.

—Aquí los esperamos. El MUSEO DEL SEGURO a sus órdenes. El portero nos sonreía.

Bibliografía: Historia del Seguro. - Cía. El Comercio.

Elementos para la historia del Seguro de Vida.

J. Salas Subirat



30 Formas de Conservar el Suelo Aumentando

LA PRODUCCION

NUESTRO país necesita imperiosamente aumentar su *producción agrícola*, llevándola a altos niveles de productividad.

Para ello debemos explotar cada fracción de tierra con dedicación y habilidad, cuidando de su integridad y fertilidad.

Existen muchos medios de *conservar el suelo aumentando su producción*, que deben ser aplicados en todo lo posible por aquellos que dedican sus energías a la noble labor de cultivar la tierra.

Ellas son:

1.—Utilización de los cultivos mejor adaptados a las características de los suelos.

2.—Los terrenos que no sean aptos para agricultura deben destinarse a praderas permanentes.

3.—Concentrar los cultivos carpidos en las tierras menos expuestas al lavado y en los suelos más fértiles.

4.—Conservar todos los residuos y aplicarlos a la tierra lo más pronto posible.

5.—Controlar el avance de las zanjas, desviando las aguas que las provocan, efectuando terrazas, o estabilizando su curso con pequeños diques de construcción doméstica.

6.—Evitar la iniciación de las zanjas, encespedando los desagües naturales.

7.—Suprimir la práctica de arar en el mismo sentido de la pendiente.

8.—En terrenos con declive, plantar o cultivar en contorno (perpendicular a la pendiente). En pendientes extensas el campo debe destinarse alternadamente a cultivos densos (defensores del suelo) y cultivos carpidos. Mantener las hileras de este último lo más próximo posible a las curvas de nivel.

9.—No plantar cultivos carpidos en el sentido de la pendiente, por mínima que ésta sea.

10.—Cuando se hayan establecido líneas en contorno o terrazas, cultivar la tierra según su trazado, lo que economiza potencia y trabajo y aumenta los rendimientos, por conservar mayor cantidad de agua.

11.—Enterrar oportunamente todo residuo de cultivos anteriores y cultivos de cobertura.
Utilizar herramientas convenientes para conservar el agua y controlar la erosión.

12.—Al arar terrenos sistematizados con terrazas, hacerlo siempre siguiendo su curso y cuidando de que quede un surco en el fondo del canal y un camellón en la parte alta de la misma.

13.—Evitar la quema de residuos de cosechas, porque quemar sin control, pastoreos o rastrojos, es incurrir en una práctica no sólo innecesaria, sino que es ir en perjuicio de los recursos de la granja.

14.—Practicar rotación de cultivos, alternando cultivos de distinto hábito como ser, cultivos carpidos, cereales, cultivos forrajeros para heno y leguminosas.

15.—Cultivar leguminosas de verano cuando sea conveniente.

16.—Plantar leguminosas de otoño e invierno, encalando y fosfatando cuando sea necesario antes de plantarlas.

17.—Usar cultivos de cobertura convenientes, para controlar la erosión en los meses peligrosos y fajas de cultivos protectores cuando se utilicen plantas carpidas.

18.—Encespedar los drenajes naturales, con objeto de evitar el lavado y la consiguiente erosión.

19.—Dar suficiente sección a esos drenajes, para transportar todo el escurrimiento de las máximas lluvias.

20.—Mantener limpias las zanjas de drenaje.

21.—Utilizar zanjas abiertas para drenar los lugares bajos, donde se detiene el agua.

22.—En tierras húmedas, plantar cultivos forrajeros especialmente adaptados.

23.—Cuidar los pastoreos naturales, manteniendo una dotación conveniente, encalando y fertilizando cuando sea necesario y mejorando la calidad de las pasturas que las pueblan.

24.—Dedíquese a pastoreo los campos con pendientes excesivas.

25.—Segar con pastera los pastoreos, a fin de evitar que semillen las malezas.

26.—Mantener un pastoreo de reserva para disponer de forraje en los meses de escasez.

27.—Retirar el ganado en las épocas en que florecen y maduran las semillas de los pastos tiernos.

28.—Proteger los montes contra el fuego y pastoreos inconvenientes.
Córtese los árboles secos o enfermos.

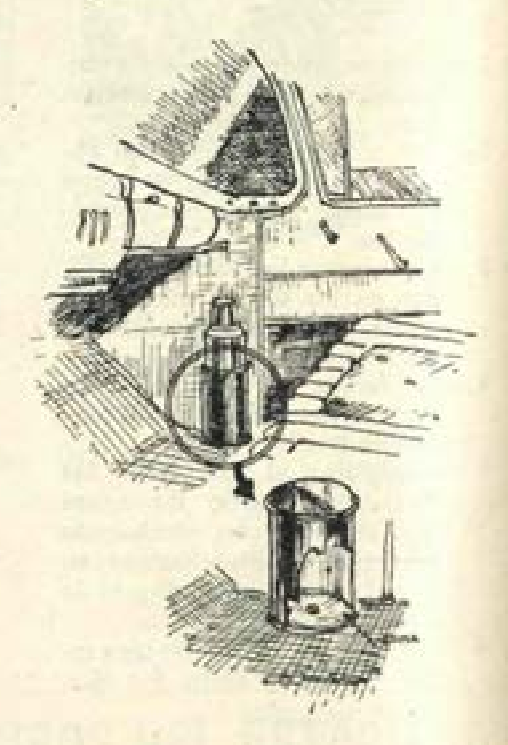
29.—Usar fertilizantes siempre que sea práctico.

30.—Alambrar las vertientes y manantiales.

POSA TERMO PARA AUTO

Es práctica difundida llevar el termo para matear, cuando viajamos en auto.

El mejor posa termo conocido, se hace con una lata redonda, sujetada al piso del auto por medio de un pequeño bulón, poniéndole como fondo un trozo circular de goma.



Qué es y cómo se construye una PARVA - SILO

Por el Ing. Agr. ANDRES L. CABRERA

EL PROBLEMA FORRAJERO

Quienquiera que planee o desarrolle una explotación pecuaria o simplemente que utilice en una u otra forma animales agrícolas se enfrenta a un "problema forrajero".

¿Cuál es el planteo de este problema?

Trataremos de hacerlo en pocas palabras. Para ello es necesario involucrar en términos generales una extensa serie de situaciones particulares y lo haremos aun a riesgo de los peligros que implica una generalización en materia agronómica.

Por un lado, es bien sabido que la producción de las praderas naturales sufre altibajos marcados a través del año. Ello sucede como consecuencia del ciclo vegetativo que cumplen los pastos en relación con las estaciones.

Normalmente tenemos dos máximos de producción en primavera y otoño, correspondiendo al verano e invierno una baja en el rendimiento de las praderas.

Por otro lado, la economía de las explotaciones pecuarias, cualquiera sea su grado de intensidad requiere mantener un cierto nivel de alimentación de los animales por debajo del cual se resiente la explotación. Esto resulta más evidente y mucho más importante cuando se trata de explotaciones intensivas (caso de los tambos, especialmente los que remiten leche a Conaprole bajo el sistema de cuotas).

Frente a este panorama el ganadero debe desarrollar una serie de técnicas complementarias unas de otras para dar solución económica a este problema.

La elección de la raza a explotar; la selección encaminada a obtener tipos que se adapten a las condiciones del ambiente; la ordenación de las montas buscando estacionar la parición en los momentos más convenientes; la instalación de praderas artificiales; el uso de concentrados; etc., forman parte del sistema que debe emplear el ganadero para obtener resultados económicos en sus explotaciones. Y también, con carácter fundamental la reserva de forraje ya sea como pasto verde (reserva de pastoreo), heno o silo. La henificación y el ensilaje, como prácticas que permiten una conservación prolongada del forraje tienen una importancia fundamental en la economía de las explotaciones, pues permiten aumentar la disponibilidad de alimentos en las épocas de penuria a expensas del exceso producido en las estaciones favorables.

La henificación es una práctica impuesta de antiguo en nuestro medio y bien conocida del común de nuestro hombre de campo.

En cambio el ensilaje no lo es tanto y en nuestro concepto merece difundirse. Especialmente la parva-silo, de fácil construcción y que no demanda gastos iniciales de

importancia como sucede con los silos aéreos y subterráneos. Por entender que se adapta a la economía de las pequeñas explotaciones pecuarias y eventualmente a las nuevas directrices con que tratan de encararse actualmente las explotaciones ganaderas tradicionalmente extensivas, es que conceptuamos interesante detallar la construcción de una parva-silo.

El ensilaje asegura la conservación del forraje mediante una fermentación que libera productos que impiden el desarrollo de los microbios que producen la putrefacción.

Una parva-silo bien construída asegura la conservación prolongada — cinco y más años — de un forraje acuoso, rico en sustancias nutritivas y minerales capaz de cubrir una gran parte de las necesidades de alimentos de los animales agrícolas, especialmente los vacunos que lo apetecen muy bien una vez que se acostumbran.

Su construcción es fácil: basta observar algunas normas relativas al estado que debe tener el forraje para ser ensilado, a la trabazón del *forraje* en la parva y al contralor de la temperatura durante y después del apilamiento del forraje.

CULTIVOS ENSILABLES. EPOCAS DE ENSILAJE. CORTE DEL FORRAJE. RENDIMIENTOS Y PESO DEL METRO CUBICO DE FORRAJE.

Con un carácter general, puede decirse que todas las plantas pueden ensilarse con tal que tengan suficiente humedad en sus tejidos.

En nuestro país los cultivos que más comúnmente se ensilan son: maíz, feterita, sorgos azucarados y avena, como también la rama de arveja proveniente de los cultivos contratados por los frigoríficos. Además, los cardos de castilla (común) y asnal (cardo de burro) son ensilables. Estos, por sus características particulares, merecen dos palabras. En primer lugar no se siembran: son malezas que por el desarrollo que adquieren en las buenas tierras roban buenos manchones al pastoreo. Si se cortan y ensilan, al paso que se limpia el campo se aprovechan como forraje de buena calidad, rico en cal y bien apetecido por el ganado.

Cada forraje tiene un momento óptimo para ser ensilado. Es cuando coincide un suficiente grado de humedad como para permitir la fermentación y un mayor rendimiento del cultivo.

Para el maíz, ese momento es cuando el grano está lechoso; para la feterita y los sorgos dulces, en plena granazón; la avena y cereales de grano fino, inmediatamente después de la floración; la alfalfa (en nuestro país no se ensila) en la floración. Para los cardos, el momento de ensilar es cuando han emitido el vástago *floral*, antes de que se abra el capuchón.

Es necesario conocer la cantidad de forraje que disponemos, para calcular las medidas a dar a la parva o parvas. Recomendamos en todos los casos efectuar el pesaje de muestras promedios, que se multiplican por la superficie total. Por ejemplo: se corta y pesa el forraje contenido en un metro cuadrado en varias partes del cultivo que representan las distintas calidades existentes en el mismo y se multiplican cada uno de ellas por la superficie estimada para esa calidad. Sumando esos productos tenemos el peso total aproximado del forraje que disponemos.

En términos generales esos pesos estarán comprendidos entre las cifras que siguen. Para el maíz, a razón de 10 a 15.000 kgs./há.; feterita y sorgos dulces, de 20 a 50.000 kgs./há.; cereales de grano fino, de 9 a 12.000 kgs./há.; en los cardos, pueden calcularse unos 3 a 5.000 kgs./há.

En cuanto al peso por metro cúbico de forraje, pueden tomarse estas cifras: maíz, sorgos azucarados, feterita y cardos: 500 kgs.; cereales de grano fino: 300 kgs. Estos pesos corresponden al forraje cortado y apilado, sin ensilar.

CALCULOS DE LAS DIMENSIONES DE LA PARVA.

Se realiza en base a los siguientes datos:

a) Peso total del forraje a ensilar.
b) Peso del metro cúbico de forraje.
c) Altura a dar a la parva. La óptima varía entre 4 y 5 m.

Ejemplo:

Peso del forraje 100.000 kgs.
Peso del metro cúbico: 500 kgs.

1) Volumen de la parva = $\frac{100.000}{500}$ = 200 metros cúbicos.

Altura de la parva: 5 m.

2) Base de la parva = $\frac{200}{5}$ = 40 metros cuadrados.

Adoptando una forma rectangular, podemos dar a la base de la parva las siguientes medidas:

Largo ——— 8 m.
Ancho ——— 5 m.

UBICACION DE LA PARVA.

La elección del sitio donde se va a construir la parva escapa a toda generalización. Deben analizarse en cada caso particular, los elementos que intervienen en esa elección. Tenemos por un lado la ubicación del cultivo o cardal y por otro el sitio donde se va a racionar. Las distancias cultivo-parva y parva-sitio de racionamiento, en relación con los elementos que cuenta cada establecimiento determinan la ubicación de la parva. Se aclara esto: próximo al cultivo se facilita la construcción de la parva; próximo al lugar de racionamiento, éste se ve facilitado. Si pueden conciliarse ambos aspectos, es decir, que el cultivo o cardal y el sitio de racionamiento estén próximos, obtendremos la mejor solución para ubicar la parva, desde el punto de vista económico.

En lo que respecta al lugar, debe buscarse un sitio que ofrezca algún reparo contra los vientos (proximidad de un monte, parte baja de una ladera, etc.).

El suelo debe ser firme (campo bruto) y con una suave pendiente para facilitar el escurrimiento, no sólo del agua de lluvia, sino también de los jugos que suelta la parva cuando comienza la fermentación.

Finalmente, debe orientarse la parva de modo que sus lados mayores coincidan con la dirección norte-sur. En esta forma, queda una de las caras menores de frente a los vientos predominantes.

CONSTRUCCION DE LA PARVA - SILO

Las distintas etapas que comprenden la construcción de una parva-silo, son las siguientes:

1) Colocación de los varejones de sostén. Uno en cada esquina de la base, firmemente enterrados, con una altura de por lo menos 4 ms. y con un diámetro en la base no inferior a 15 cms. Debe cuidarse que queden bien verticales. Para prevenir posibles desviaciones cuando se comience el apilamiento del forraje, resulta conveniente atarlos de a dos diagonalmente, con rienda de alambres atadas en la parte superior.

2) Apilamiento de forraje. — Podemos descomponer este proceso en varias operaciones correlativas:

a) Corte del forraje.
b) Acarreo del forraje hasta la parva y descarga del forraje.
c) Apilamiento, propiamente dicho.

En lo que concierne al corte del forraje, se emplean las herramientas y máquinas comunes. Para el maíz se emplea la hoz; la feterita y sorgos, según el estado del cultivo (densidad, altura, etc.) podrán cortarse con hoz, segadora o segadora-atadora. Los cereales de grano fino se cosechan con segadora o segadora-atadora. Los cardos se cortan con azadas de mango largo.

El acarreo se realiza con bueyes, caballos, tractores o camiones. Se emplean carros o rastrones de tronco, dependiendo la utilización de unos u otros de la disponibilidad en cada caso particular.

En cuanto a la descarga, por el momento diremos que debe realizarse alternativamente en los cuatro costados de la parva.

Para efectuar el apilamiento del forraje, debe procederse a observar unas normas sencillas de cuya aplicación depende en gran parte, el éxito del ensilado.

1º) Disponer el forraje en camadas, comenzando siempre por el ruedo. El espesor de las camadas podrá variar entre 30 y 50 cms. de acuerdo con el ordenamiento del trabajo. Esta recomendación tiende a asegurar una construcción pareja de la parva. En esta forma, no hay peligro de que queden huecos sin rellenar que suelen ser perjudiciales. Además, permite ordenar la posición de los tallos y facilita llevar las paredes verticales. — Foto Nº 1.



Foto Nº 1

2º) Cuidar que las paredes sean verticales. Se consigue con esto dar una buena estabilidad a la parva y mantener el volumen que ha sido calculado. Es importante pues, no

"llamar" las paredes como se realiza en las parvas de pasto comunes.

3º) Alternar la dirección de los tallos en camadas contiguas, de modo que vayan una vez en el sentido del largo de la parva y otra vez a lo ancho. Al mismo tiempo

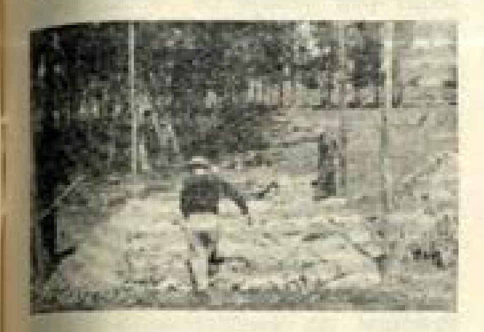


Foto Nº 2

es conveniente alternar la posición del forraje, de modo que los troncos "miren" en una camada hacia afuera de la parva y en otra hacia adentro.

Se tiende con esto a dar una mayor estabilidad a la parva y una construcción más pareja. — Foto Nº 2.

4º) Trabar el forraje en la propia camada, montando las hileras unas sobre otras, aproximadamente la cuarta parte del largo del brazado. En las esquinas deben cuidarse de apretar bien el forraje contra los palos, a fin de evitar posibles desmoronamientos posteriores. Foto Nº 3.

5º) Al construir el ruedo de una camada, cuidar que el forraje sobresalga unos 10 a 20 cms. fuera de la línea de los palos. A medida que avanza la construcción, este forraje que sobresale se va afeitando a machete. Con esto se consigue disminuir las pérdidas finales, ofreciendo al exterior una superficie apretada. Los recortes de forraje se echan también en la parva. — Ver foto Nº 4.

6º) Es importantísimo seguir la marcha de la fermentación una vez que se ha iniciado (más o menos al segundo día de comenzado el apilamiento), mediante el contralor de la temperatura del silo.

La temperatura se toma con un termómetro silero (con protección de madera) y adecuado para ser suspendido de un cordel o alambre fino en el interior de un caño. El caño tiene unos 2 m. de longitud, terminando de punta, y deberá hacérsele agujeros en la mitad inferior. Va clavado hasta la mitad en la masa del forraje en el centro de la parva, y se va levantando a medida que avanza la construcción. — (*Fotos Nos. 4 y 5*).

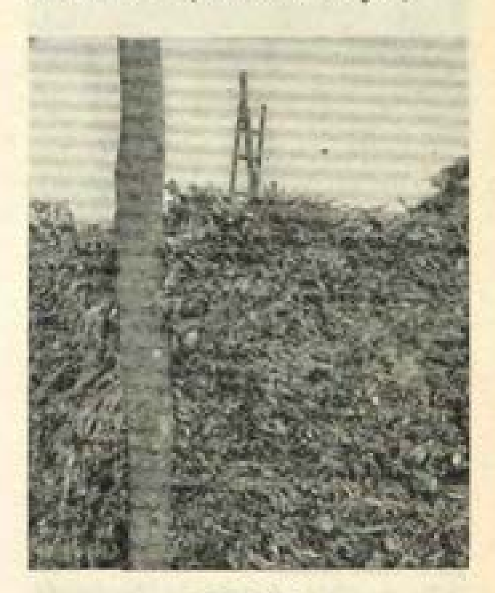


Foto Nº 3

Al segundo o tercer día de iniciar el apilamiento, comienza la fermentación. La temperatura sube lentamente hasta alcanzar 55 ó 60 grados y aún 70° C. hacia el quinto día, aproximadamente. A partir de entonces, oscila entre esos

valores en general bajando algo durante el día (horas de trabajo) y subiendo durante la noche (horas de reposo).



Foto Nº 4

Esta marcha normal de la fermentación se consigue efectuando el apilamiento en forma continua, día por día, a un ritmo sostenido de trabajo. Disponiendo las distintas tareas de forma de aumentar de 0.70 a 1 m. diario en la altura de la parva, se consigue salvo causas anormales, ponerse a cubierto de toda variación peligrosa en la temperatura.

La obtención de un buen silo dulce exige una temperatura entre 60 y 70 grados, sin que se sobrepase esta cifra.

Es posible dirigir la fermentación y debe hacerse para mantener la temperatura en los límites indicados. Si la temperatura tiende a subir por encima de 70° C., debe aumentarse el ritmo del apilamiento a fin de que un mayor peso de forraje verde, paralice parcialmente la fermentación.

Si no es posible acelerar el trabajo, debe pisarse con método la totalidad de la superficie de la parva, de modo que al comprimir la masa de forraje en fermentación, ésta disminuya. Si por el contrario, la temperatura demora en subir, o en cierto momento tiende a bajar por debajo de 50° C., debe disminuirse el ritmo de apilamiento y aún suspenderse el trabajo por medio día, para que con el descanso, se active la fermentación.

Con respecto a la fermentación también debe cuidarse que sea uniforme en toda la parva. Cuando por diversas causas en un sector la fermentación es más activa, lo que se traduce porque en ese lugar se produce un asentamiento mayor del forraje, debe recargarse el pisoteo en ese sector, para uniformar la fermentación.



Foto Nº 5

Frecuentemente el viento se estaciona soplando en determinada dirección: se paraliza la fermentación en ese sector de la parva, el asentamiento es menor y la parva

termina por inclinarse hacia el lado situado al abrigo del viento. Se debe aumentar el pisoteo en este lugar y disminuirlo en el otro, pudiendo hasta llegarse a abrigar con chapas o ramas el lado por donde castiga el viento. Estos movimientos e inclinaciones que sufre la parva, ponen en evidencia la importancia de lograr una buena trabazón del forraje, lo que evita que se produzcan rajaduras o desmoronamientos.

Cierre del silo. — Una vez que se llega al final del apilamiento a una altura de 4 ó 5 metros (óptima) se procede a cerrar el silo.

Se comienza por construir el caballete, que tiene por fin dar a la parva una cara superior a cuatro aguas, que facilita el escurrimiento del agua de lluvia, una vez cerrado el silo.

El caballete se construye con el mismo forraje, y se coloca centrado en la parva a 1 ó 2 m. del borde. Se hace también en camadas que van achicándose hacia el centro, de modo de terminar en punta. La altura de este caballete es de alrededor de 1 m.

Luego de construirse el caballete debe esperarse de medio día a un día, para que el forraje que lo forma también entre en fermentación, para cubrir con tierra la parte superior de la parva.

Mientras tanto, se procede a armar el aparato de sostén de la tierra. Se sacan los varejones esquineros y con ellos (u otros), se construye el sostén. A todo lo largo de la parva, sobre la parte superior y a unos 10 cms. de cada borde se colocan dos palos que se atan entre sí con alambres de rienda por encima al caballete. Dos o tres alambres situados a intervalos regulares son suficientes.

En los bordes menores se colocan y atan entre sí en la misma forma otros dos palos. Estos son algo menores que el ancho de la parva, de modo que en cada esquina no se crucen con los anteriores, sino que quede un juego de unos centímetros, lo que permitirá que la presión en el borde de la parva se mantenga pareja en toda ella, aún cuando el asentamiento no sea parejo.

Entonces se procede a cubrir con tierra la parva. Es importante efectuar en este momento, una comprobación de temperatura. Para echar la tierra, el termómetro debe acusar por lo menos 55° C. La distribución debe hacerse lo más uniforme posible en toda la superficie, con un espesor de unos 25 cms. Debe cuidarse apretar bien la tierra contra los palos.



Foto Nº 6

Construcciones accesorias: a) Zanja para retirar el jugo que suelta la parva, una vez que comienza la fermentación. Se hace junto a la base de la parva, con salida en

pendiente para que escurran los líquidos.

b) Zanja de desviación de aguas *de lluvias. Con esta zanja se* trata de impedir que las aguas que escurren por la superficie del suelo, puedan llegar a la parva. Se construye algo retirada del silo, a unos 4 m. y hacia arriba en la pendiente.

c) Alambrado de la parva. Especialmente cuando la parva se construye lejos de las poblaciones, en sitios donde pueden tener acceso los animales, debe alambrarse la parva para evitar que lleguen a ella a rascarse con lo que pueden provocar desmoronamientos. Un alambrado económico de pocas hebras es suficiente.

Cuidados posteriores al cierre. — Durante unos tres meses luego de cerrado el silo, no está en condiciones de aprovecharse.

En ese lapso, se produce la transformación completa del forraje.

Cuando se efectúa el cierre, el caño con el termómetro queda inserto *en la masa del forraje. Es* absolutamente importante verificar diariamente por una o dos semanas luego de cerrado el silo, la temperatura de fermentación. Transcurrido ese tiempo, se harán inspecciones periódicas y muy especialmente después de cada lluvia. Si la temperatura tiende a subir por sobre 70° C., deberá echarse más tierra. Una capa uniforme de unos 10 cms. de espesor, las más de las veces es suficiente para estacionar la fermentación dentro de los límites normales de temperatura.

Conjuntamente con la lectura del termómetro, en las inspecciones debe cuidarse las rajaduras que se producen en la tierra, sobre todo cuando esta es gredosa. Esas rajaduras provocadas por el sol deben taparse, dado que si por ellas penetra el agua de lluvia, se producen o pueden producirse fermentaciones anormales que inutilizan parcial o totalmente el silo.

Utilización del silo. — Cuando se va a utilizar el silo, se procede a abrir la parva en la forma siguiente:

Se baja el varejón de uno de los costados menores, preferentemente el ubicado al norte, cortando simplemente los alambres que lo unen con el que está enfrente. Se retira con pala la tierra de esa parte, y se procede a cortar una "tajada" de arriba a abajo en toda la cara, de un espesor de 20 a 25 cms., que comprende la parte seca en contacto con el exterior. Este forraje seco debe computarse como pérdida. Luego de una delgada capa mohosa comienza el buen silo.



Foto Nº 7

El corte se realiza a hacha, pala, azada, sierra de cortar paja o cualquier otra herramienta análoga. Tal vez, una pala recta bien afilada, es la más apropiada.

Se les suministra el silo a los animales en comederos o en el suelo. Los vacunos, que lo apetecen muy bien, consumen alrededor de 15 a 20 kgs. diarios.

Con respecto al corte del silo, deben observarse algunas medidas:

1º) Debe llevarse un corte neto en toda la cara sin dejar escalones, en los que, en caso de lluvias, el agua al estacionarse provoca alteraciones perjudiciales en el forraje.

2º) Se extraerá diariamente no más de aquello que va a consumirse en el día. El silo, una vez extraído de la parva se altera con mucha facilidad. Es importante pues, efectuar el cálculo del espesor de la "tajada" a cortar. Se hace en base del número de animales a racionar, del peso y volumen del forraje y de las dimensiones de la parva.

Durante la fermentación, se observará que el silo aproximadamente reduce a la mitad su altura. El forraje ensilado, pues duplica aproximadamente su peso a igualdad de volumen que el forraje verde. Luego, a los efectos del cálculo, deben tomarse estos pesos por metro cúbico de forraje: Silo de maíz, feterita y cardos, 1.000 kgs.; avena, trigo, cebada, 600 kgs.

Ya dijimos que la ración media para un vacuno adulto, no debe sobrepasar los 20 kgs. de silo.

Con estos valores y los correspondientes al número de animales y a las dimensiones de la parva, se efectúa el cálculo de la tajada. Un ejemplo será suficiente para aclarar este punto.

Tenemos una parva silo de maíz de 5 x 8 m. de base y 2 m. de altura. Se quieren racionar 100 animales vacunos, a razón de 20 kgs. de silo por cabeza al día.

Ancho total de la parva: 5 m.

Pérdida por contacto con el exterior: 20 cms. a cada lado — 40 cms.

Ancho útil de la parva: 5 - 0.40 — 4.60 m.

Altura de la parva: 2 m.

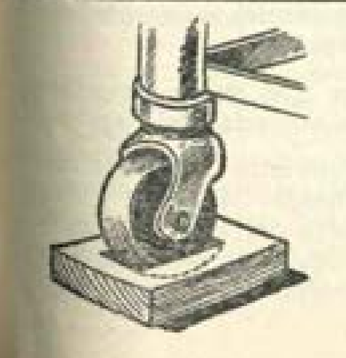
Superficie del corte: 2 x 4.60 — 9 m². 2.000

Forraje a extraer diariamente: 100 x 20 — 2.000 kgs.

En volumen, de acuerdo al peso del forraje — 2 m³.

Espesor del corte: 2 : 9.2 — 0 m. 217, prácticamente 22 cms. de espesor.

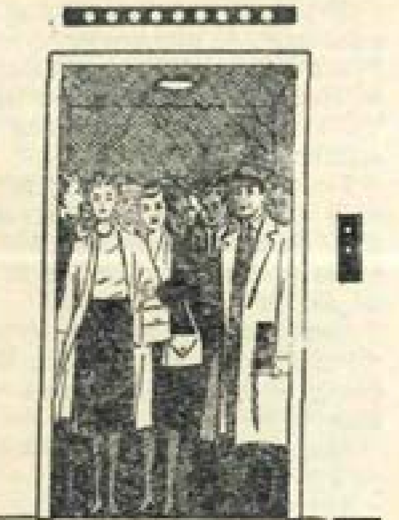
Como dato interesante puede obtenerse la duración aproximada de la parva, siempre que no se modifiquen fundamentalmente las condiciones del racionamiento. Con un largo total de 8 m. descontando las pérdidas por contacto con el exterior de 7 m. 60, a 22 cms. diarios, 100 animales tardarían: 760 : 22 — 34 días en terminar la parva.



FIJADOR DE PATAS CON RUEDAS

Las camas cuyas patas terminan en una rueda al igual de los lavadoras mecánicas, deterioran o rayan los pisos a consecuencia de innecesarios movimientos.

Una forma para eliminar estos inconvenientes, está en rebajar con escoplo, una tablita rectangular de 2 cm. de espesor, en cuyo centro descansará la rueda correspondiente a cada pata.



CUIDADO

CON ESE ASCENSOR

MANEJELO CON "SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL"

SABE usted cuando ese ascensor, que siempre fue leal Servidor, *se enfermará* de improviso?

Sabe usted que las garantías tienen su relatividad?

Sabe usted, si ese ascensor que sirve a su fábrica, a su casa de venta, a su industria, no puede lesionar o matar a una persona?

No lo sabe usted, no lo sé yo, no lo sabe nadie. Eso está inscrito en lo **Imprevisto.**

A eso hay que responder con el **Seguro.** Sí, consulte usted cómo lo ampara el **Seguro de Responsabilidad Civil hacia Terceros** - Del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

Y no es exclusivamente "ascensores" el riesgo. Se puede cubrir variedad de riesgos por Responsabilidad Civil hacia Terceros.

Escúchenos — pondremos ejemplos:

a) Visitantes a una Industria.

b) Esos mismos visitantes, en viaje de ida y vuelta, si la locomoción va por cuenta de la Industria.

c) Carteles anunciadores, por daños que puedan ocasionar en su desprendimiento o caída.

d) Escaleras mecánicas en edificios, industrias, etc.

e) Grandes luminosos sobre vías públicas.

La tranquilidad tiene un precio. Eso es lo cierto. Tenemos necesidad de garantirnos nuestra propia tranquilidad.

Así es que surge espontáneamente la necesidad del Seguro.

Visite nuestra Sección Cauciones y Riesgos Múltiples - Banco de Seguros del Estado, y mirará más tranquilo su ascensor, su escalera mecánica, su cartel, su luminoso.

CONTRIBUCION AL MEJOR CONOCIMIENTO DE LAS *Plantas Indígenas*

Por ATILIO LOMBARDO

III parte

AUNQUE no trataremos aquí — en especial — ninguna planta indígena de nuestro país, ello no significa que nos apartemos de nuestro propósito de contribuir al conocimiento de las plantas autóctonas.

Trataremos a los llamados "cardos" junto con los conocidos por "abre-puños". Nuestra flora no cuenta con "cardos" ni con "abre-puños", los que nacen en los campos de la República fueron introducidos, transformándose luego en invasores o en plantas adventicias de la flora al difundirse dentro del país.

La mayoría de los "cardos" que pueblan nuestros campos, chacras, caminos, carreteras, vías férreas, senderos rurales, terrenos incultos, etc. etc., son, en parte, europeos, eurásicos o del norte africano. De esta clase de adventicias en la flora hay 9 — y aun pueden elevarse a 12 —; todas ellas tienen estrecha relación entre sí con respecto a sus caracteres morfológicos. Esta afinidad hace que puedan ser reunidas botánicamente bajo una tribu (Cynareae) de la extensa familia a que pertenecen (Compositae). La flora autóctona posee una sola planta dentro de tal tribu, **Centaurea Tweediei**: ésta no tiene espinas agresivas como las de los conocidos "cardos".

Las 9 plantas a las que nos vamos a referir están comprendidas dentro de 7 géneros. Si a estos 7 agregáramos al género Arctium (a éste pertenece la conocida "bardana", que tampoco es indígena, sino europea y aun eurásica), tendríamos en la tribu Cynareae 8 géneros de plantas con 10 especies naciendo en nuestras tierras y donde solamente una es oriunda de la República y las restantes con origen en zonas que comprenden a eurasia y a la Región del Mediterráneo.

Introducidos por el hombre, los "cardos" y los "abre-puños", habitan — en nuestro medio — las cercanías de ciudades, villas, pueblos, dentro de pequeñas poblaciones, tambos, etc.; el que más se aleja de tales lugares es el cardo común o "cardo de Castilla", que invade los campos.

El "cardo asnal" o "cardo burro", será hallado, preferentemente, en las cercanías de los tambos. En senderos rurales, vías férreas y terrenos incultos, se hallará al "cardo negro". Otro de los cardos, que no es definido, entre nosotros, por un adjetivo, conocido científicamente bajo el binomio de **Carduus tenuiflorus**, y que es fácilmente separable de los demás por sus capítulos de poco tamaño, se halla en

los mismos lugares que el "cardo negro".

En nuestro país, el más común de los cardos —"cardo" o "cardo de Castilla"—, es aprovechado por algunos como planta forrajera utilizando las hojas radicales que dan a las vacas luego de cortadas y dejando que se marchiten para disminuir la rigidez de las espinas; algunas veces las hojas son ensiladas y en estas condiciones es

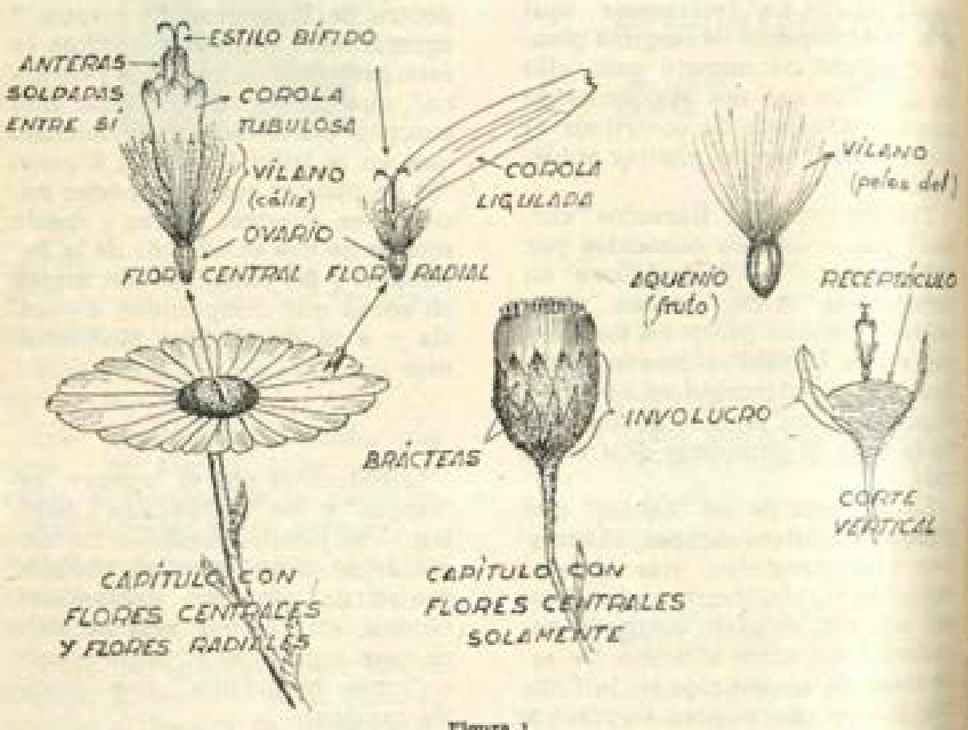


Figura 1

considerado excelente forraje para el ganado lechero; pero los europeos hasta le cultivan para comer crudas o cocidas sus hojas nuevas o las pencas, las que previamente aporcan. Es ésta una operación que consiste en atar las hojas más viejas alrededor del cogollo (que lleva las nuevas) y cubrir la planta con tierra para evitar la entrada de la luz, obteniendo como resultado hojas tiernas y blancas. Existe una forma o variedad de hojas inermes, es decir, sin espinas, que la hace muy apropiada para este fin.

Algunas florerías, de nuestra capital, utilizan para la venta, los capítulos ya fructificados coloreando las cerdas del receptáculo.

Dijimos que estas plantas pertenecen a la tribu Cynareae de la familia Compositae. Esta familia se caracteriza principalmente por sus flores que se hallan agrupadas en una inflorescencia llamada capítulo. Lo que llamamos flor de dalia, flor de girasol, flor de crisantemo, flor de cardo, flor de margarita de jardín, flor de reina margarita, etc., no constituye cada una de ellas una flor, sino una inflorescencia, es decir, una agrupación de flores.

Tal inflorescencia — que recibe el nombre de capítulo — tiene las flores agrupadas en una forma característica con apariencia de una flor simple, pero si se las observa detenidamente, se verá lo que describimos en forma gráfica en la figura Nº 1, esto es: si partimos de la base de la inflorescencia hallaremos primeramente el cabo o pedúnculo (en este caso es mejor llamar **pedúnculo común o eje**); luego lo que tiene apariencia del cáliz de la flor, pero que en realidad es un conjunto de brácteas (el involucro); en la parte superior un botón central rodeado o no de láminas lingüiformes, blancas o coloreadas, con aspecto de pétalos; cada una de esas láminas lingüiformes es una verdadera flor. Si al botón central le separamos todas las piezas que lo componen, veremos que se tratan de pequeñas o diminutas florecillas con la totalidad de sus órganos; hallaremos en la parte inferior al ovario, luego pequeñas escamas, cerdas o pelos que representan al cáliz (a veces éste suele faltar o ser tan reducido que no se ve a simple vista), después la corola tubulosa, dentro de ella o salientes 5 estambres soldados por sus anteras, y a través del pequeño hueco central dejado por las 5 anteras veremos salir el estilo bífido. Estas flores son conocidas bajo los nombres de "flores centrales", "florones", "demi-florones" o "flores tubulosas". Las flores lingüiformes reciben el nombre de "flores radiales" o "flores liguladas".

Un capítulo fructificado, tiene varios o muchísimos **aquenios** (frutos con apariencia de semillas). En los "cardos", lo que vulgarmente llamamos "panaderos" es el fruto acompañado del vilano; los pelos de este último permiten al aquenio transladarse a distancias relativamente grandes mediante el viento. La causa de que el "cardo de Castilla" haya invadido todos los campos de la República, se debe a este medio de diseminación.

Véamos, auxiliados por la presente clave, como pueden ser diferenciados entre sí los géneros que encierran a los "cardos" y a los "abre-puños" adventicios de nuestra flora.

Los "cardos"

A. - Las brácteas espinosas del involucro tienen espinas laterales cerca de la base.
.... Silybum
(género del Cardo asnal)

A. - Las brácteas espinosas del involucro tienen solamente espina terminal.

B. - Los pelos (vilano) que acompañan al fruto (aquenio) son simples.
.... Carduus

B. - Los pelos que acompañan al fruto son plumosos.

C. - Flores azules. Hojas blanquecinas o grisáceas.
.... Cynara
(género del "cardo de Castilla")

C. - Flores rosadas. Hojas de color verde oscuro y opacas.
.... Cirsium
(género del "cardo negro")

Los "abre-puños"

A. - Las brácteas espinosas del involucro se asemejan a las hojas.
.... Carthamus

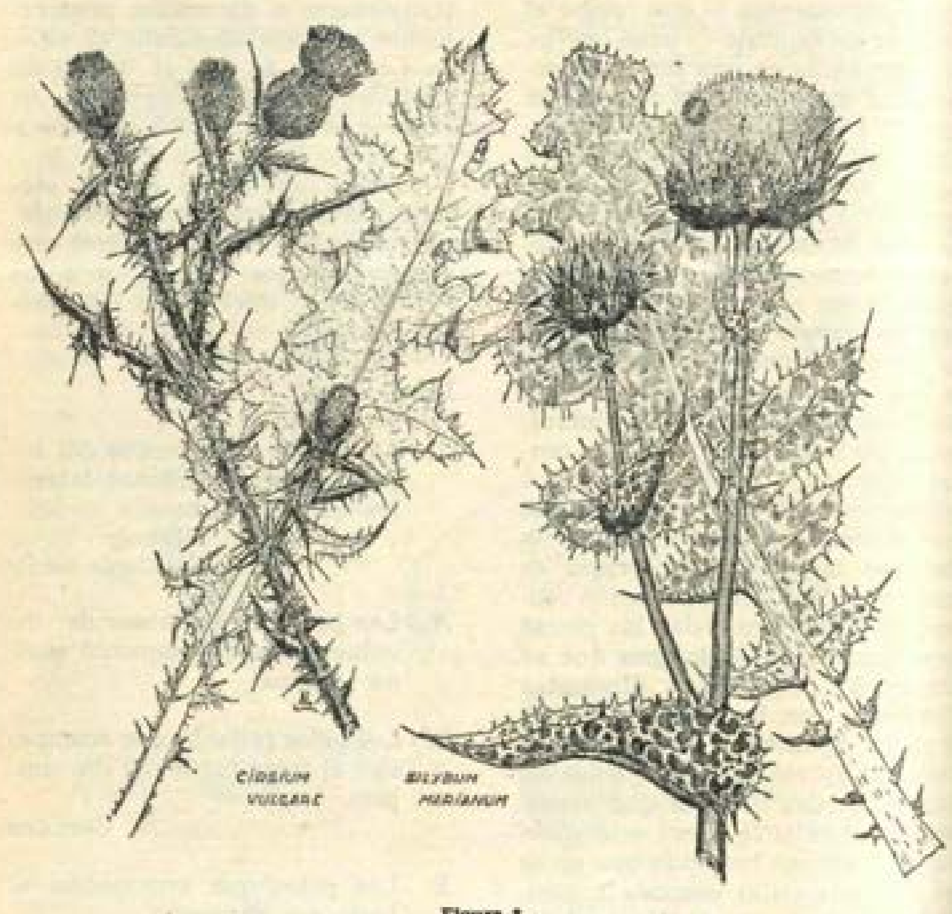


Figura 2

A. - Las brácteas espinosas del involucro no se parecen a las hojas.
.... Centaurea

He aquí simples descripciones de estas clases de plantas.

Cynara Carduncululs L — "Cardo", "Cardo de Castilla"

Este cardo, que se halla extendido en todos los campos de la República es originario de España y del norte africano. Introducido a nuestro país hace aproximadamente dos siglos, es sin duda la planta adventicia más común y la más conocida por el vulgo que la cree propia de nuestra flora.

Esta fuerte hierba perenne tiene raíces profundas y sus tallos son erectos y pueden alcanzar una altura que va de uno a los dos metros.

Las hojas inferiores (hojas radicales) pueden medir hasta 80 centímetros de longitud, están profundamente recortadas y sus segmentos son relativamente angostos y

se hallan provistos en su ápice y márgenes de fuertes espinas; las del tallo son gradualmente menores y sus espinas algo más fuertes.

Los capítulos son grandes, globosos, solitarios en las ramificaciones del tallo o agrupados en corto número; de involucro formado por brácteas fuertes y de ápice espinoso; Las flores son numerosísimas y de color azul hasta violáceas, hermafroditas, de corola tubulosa y largas de 4 - 4 ½ centímetros; estambres con anteras salientes y también de color azul. Los aquenios (frutos) son oblongos, manchados, lisos, largos de 7 a 8 mm. y coronados por el vilano.

Cirsium vulgare (Savi) Airy-Shaw.
= C. lanceolatum (L) Scop.
"Cardo negro"

Especie de origen europeo, es anual (rara vez bienal), con tallo derecho que alcanza una altura que va desde los 80 centímetros a un metro y medio, rara vez más. Sus primeras hojas son radicales y nacen en rosetón tendidas sobre el terreno, de color verde oscuro y opacas, vellosas, de márgenes recortadas y espinosas, largas de 30 - 45 centímetros; las caulinares (del tallo) de menor tamaño, sésiles, del mismo color y también espinosas.

Capítulos menores que los del "cardo asnal"', de forma ovoide; involucro con brácteas estrechas y terminadas en espina larga y algo curvadas, no tan agresivas como en los otros "cardos"; flores de color róseo - violáceo. Aquenios glabros, elíptico - aovados, coronados por vilano de pelos plumosos.

Vive con preferencia en senderos, vías férreas y terrenos abandonados.

Silybum marianum (L) Gaertn.
"Cardo asnal" o "Cardo burro"

Especie originaria de la Región del Mediterráneo, es anual o bienal; sus primeras hojas son radicales naciendo en rosetón, unas tendidas sobre el terreno y las otras algo levantadas, de tamaño grande, muy características por sus manchas blancas, recortadas y con espinas en sus márgenes; las caulinares de menor tamaño, sésiles y ensanchadas en la base, también espinosas.

Capítulos, relativamente grandes, pero de menor tamaño que los del "cardo de Castilla", solitarios en las ramificaciones del tallo; involucro globoso con brácteas de márgenes espinosas y ápice acerado; flores rojizo - violadas, con corola de limbo ensanchado y profundamente hendido. Fruto (aquenio) de 4 - 7 mm. de longitud, largamente aovado y algo comprimido.

Florece en el verano.

Este "cardo" es conocido en España por muchos nombres vulgares, entre ellos "cardo de María", "cardo mariano", "cardo lechero" y los dos citados para nuestro medio.

Carduus tenuiflorus Curt.
"Cardo"

También de origen europeo, es anual o bienal; se eleva de 60 centímetros a un metro y medio. Sus primeras hojas son radicales y como en los otros cardos nacen en rosetón tendidas sobre el suelo o un poco levantadas, recortadas, con pelos lanuginosos y márgenes espinosos, largas de 25 - 40 centímetros, a veces con manchas blanquecinas o cenicientas en la base de las espinas marginales; las cauli-

nares menores, blanquecino - lanosas en la cara inferior, también espinosas, decurrentes por el tallo dando a éste aspecto alado, la decurrencia también con margen espinoso.

Capítulos ovoideos, de unos 2 centímetros de largo, reunidos en la extremidad de los tallos y ramificaciones en número de 5 a 10 por lo común, pero que pueden alcanzar hasta 20, sésiles o casi sésiles; brácteas ovoideo - lanceoladas, angostadas hacia el ápice espinoso, glabras o casi glabras; flores róseas, de corola tubulosa con 5 lobos profundamente hendidos; estambres apenas más cortos que la corola; estilo saliente; aquenios de 4 - 5 mm. de largo, glabros. Como el "cardo negro" vive con preferencia en senderos rurales, senderos suburbanos, vías férreas y en terrenos abandonados.

Centaurea Calcitrapa L — "Abre - puños" o "Cardo santo"

Hierba anual o bienal que cuando florece alcanza una altura que va desde los 60 a los 80 centímetros; es europea (y aun africana) donde los españoles la conocen bajo el nombre común de "cardo estrellado". En nuestro país se le conoce con los dos anotados arriba; "cardo santo" es aplicado también aquí a otra planta de la que damos breve noticia en el correr de estas líneas.

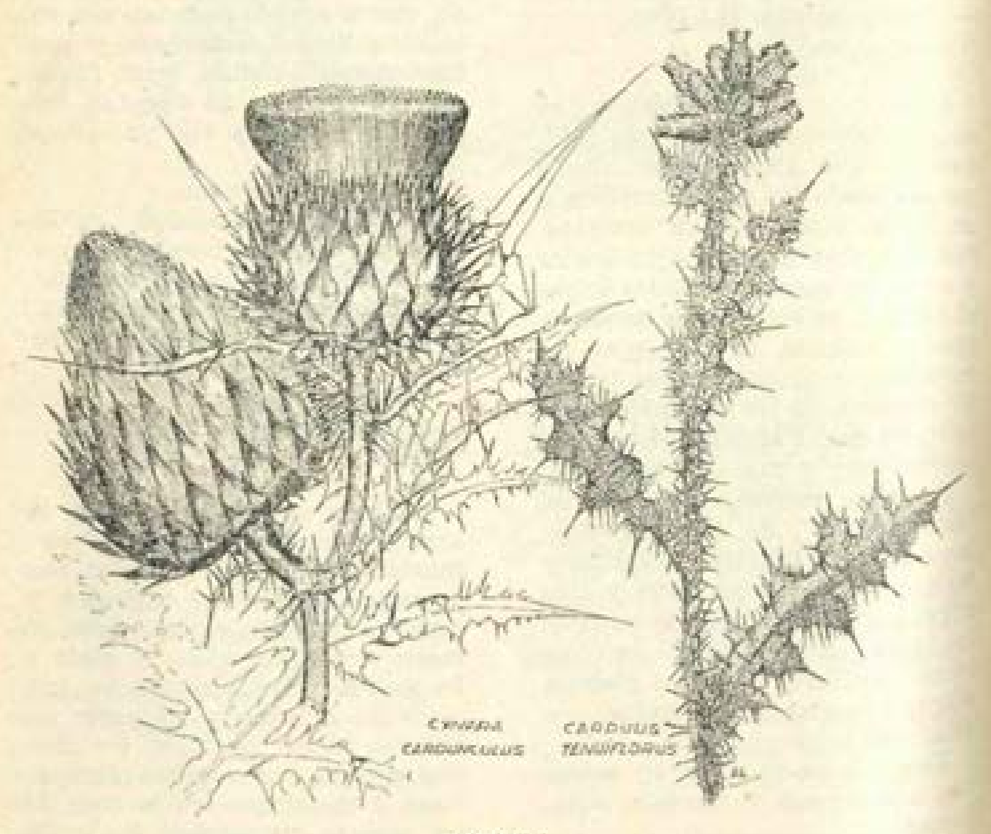


Figura 3

Las primeras hojas de este "abre-puños", nacen — como en los cardos — en rosetón tendidas sobre el suelo, largas de 12 - 20 centímetros, pinnatilobadas (algo recortadas) hasta profundamente pinnatisectas (muy recortadas), pubescentes, blandas y no espinosas.

Al elevarse, su tallo se hace ramoso; en las ramificaciones aparecen hojas sésiles, recortadas o dentadas y aun íntegras.

Capítulos ovoides, largos de 2 a 2 ½ centímetros, solitarios en las ramillas y aun axilares, sésiles; brácteas de base amplia con espinitas marginales y ápice prolongado en larga y aguda espina que mide de 1 ½ a 2 centímetros, abiertas del involucro; flores róseas hasta purpurinas, con 5 lobos; estambres y pistilo salientes; aquenios glabros, sin vilano,

Vive en campos, terrenos abandonados y aun a orillas de senderos y vías férreas.

Carthamus lanatus L. —
"Abre - puño"

También es europea esta hierba espinosa *que se ha adaptado a* nuestra flora. Es anual y alcanza una altura de poco más de medio metro.

Como en los cardos sus primeras hojas son radicales y nacen en rosetón acostadas sobre el suelo; las caulinares son coriáceas, rígidas, sésiles, alargadas, de márgenes y extremidad espinosas, miden de 4 - 7 centímetros de largo, notablemente abrazadoras, carácter éste que se agudiza en las hojas superiores.

Sus capítulos miden 3 - 4 ½ centímetros de largo, son solitarios en la extremidad de las ramillas, ovoides, su involucro está compuesto de brácteas largas y muy espinosas; flores de color amarillo pálido; aquenios oblongos, largos de 4 - 5 mm., glabros y provistos de 4 aristas.

Entre nosotros vive a orillas de senderos rurales, carreteras, terrenos abandonados, en vías férreas, etc.

Las plantas descritas hasta aquí son los "cardos" y "abre - puños" más comunes en la República. A continuación daremos breve reseña de los menos comunes o casi desaparecidos.

Onopordium Acanthium L. —
"Cardo"

Aunque actualmente no es fácil hallar este cardo, fué planta adventicia en la República en el siglo pasado. Arechavaleta en Flora Uruguaya T. III, publicada en Anales del Museo Nacional de Montevideo, Vol. VI, 1906, pág. 409, dice, refiriéndose a este "cardo"; — "Vi-"ve en terrenos incultos, orillas de "senderos rurales, etc. etc.".

"Florece en el verano".

"Introducida desde hace algún "tiempo se halla hoy en estado es-"pontáneo diseminada en esta Re-"pública, principalmente en las cer-"canías de ciudades o villas".

En la República Argentina se halla — según el conocido especialista en Compositae, Dr. Manuel L. Cabrera — muy especialmente en la Provincia de Buenos Aires, Río Negro y Neuquén, viviendo por lo común en suelos calcáreos o arenosos.

Centaurea melitensis L. —

Hierba anual de unos 50 centímetros de altura del grupo de los "abre - puños" de flor amarilla; es

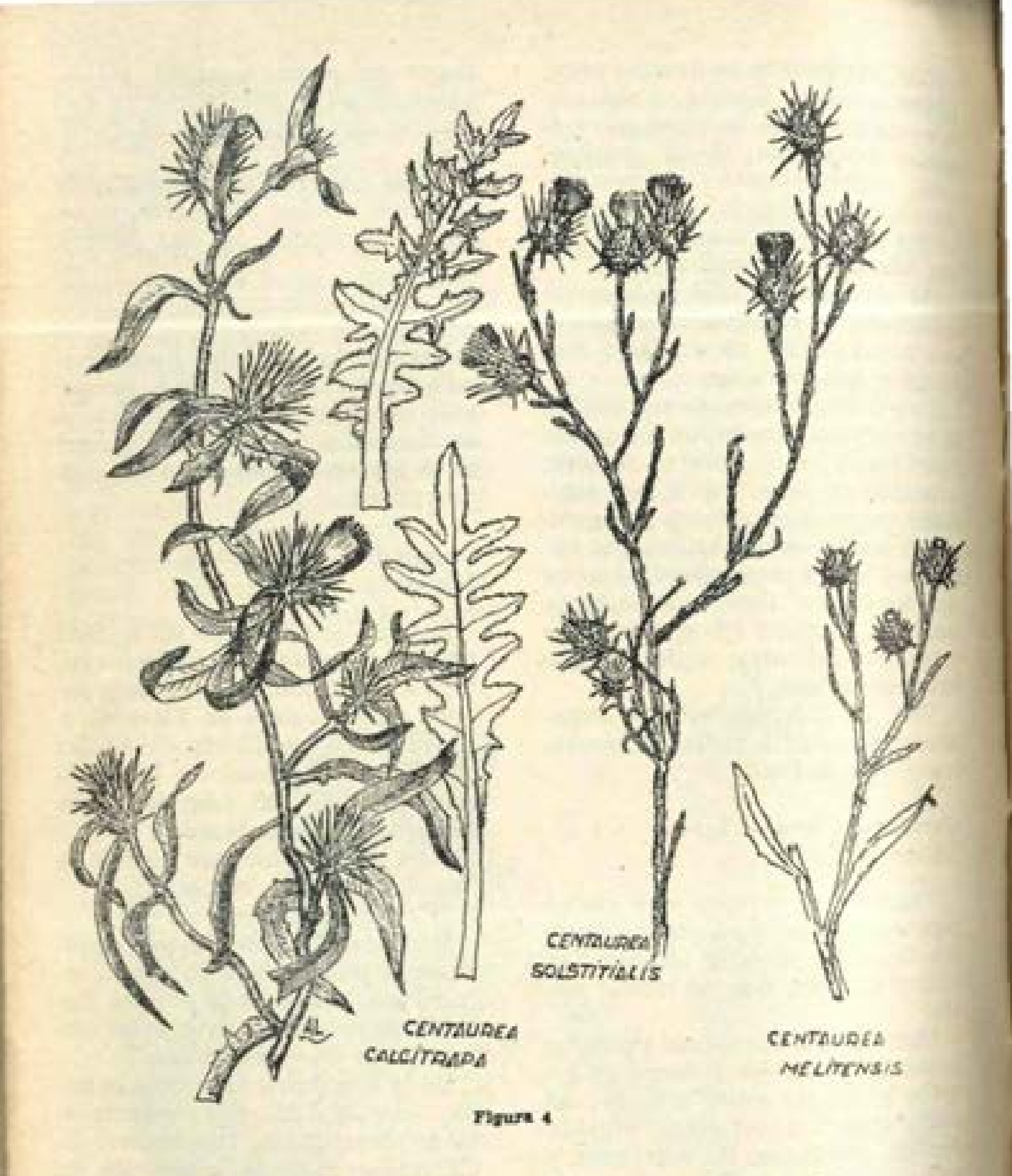


Figura 4

originaria de la región del Mediterráneo. Es espinosa pero no muy agresiva.

Muy rara vez se le halla en el país; por nuestra parte hemos encontrado escasos ejemplares.

En la República Argentina parece estar más difundida que en nuestro medio.

Centaurea solstitialis L. —

También anual y de una altura semejante o algo menor que la anterior; como ella pertenece al grupo de los "abre - puños", tiene flores amarillas.

De origen europeo; también espinosa y poco agresiva.

Hace algunos años la hallamos invadiendo los arenales de Carrasco entre el Parque Hotel y el Parque Franklin D. Roosevelt; actualmente es rara.



Figura 5

Argemone mexicana L. — "Cardo Santo"

Este "cardo santo" no es miembro de la familia de los cardos que hemos venido mencionando. No es agresivo exteriormente, sus hojas son espinosas o espinulosas.

Tiene origen mexicano. En el siglo pasado parece haber abundado en estado espontáneo en los alrededores de la ciudad de Montevideo; actualmente sólo la hemos visto en las cercanías de la ciudad de Colonia. Pertenece a la familia de las "adormideras" y "amapolas" —Papaveráceas— y su latex parece contener morfina.

Siempre nos encontraremos con personas que se resisten a creer en el origen europeo del "cardo co-

mún". El origen de las especies —origen en el sentido de nacionalidad— trae muchas sorpresas.

Veamos algunas plantas que son tomadas por autóctonas y que en realidad son exóticas.

El "jazmín del país" que estuvo (y aún está) tan difundido en quintas y jardines montevideanos, es originario de China.

La tan conocida "madreselva" es japonesa. Véase su nombre científico, **lonicera japonica var. Halliana.**

El "sauce llorón", tuvo origen en regiones asiáticas aunque no bien definidas. El "sauce mimbre" es europeo.

El "cambará" que vemos cultivado en parques públicos, jardines y quintas particulares, presentándose como un gran arbusto de ramas largas, delgadas y volubles, de flores amarillo - anaranjadas en largos racimos y hojas blanco - lanosas en la cara inferior que son usadas en infusión contra la tos, y cuyo nombre común suena a Guaraní, tampoco es autóctono, sino oriundo de Madagascar. Si alguien pretende dudar aquí está su binomio científico, **Buddleja madagascariensis.**

El llamado "eucalipto criollo", es australiano.

El "paraíso", que parece nacer espontáneamente hasta en las calles de la ciudad, tiene origen en la región del Himalaya.

La "chirca del monte", en realidad es indígena de nuestro país, pero también lo es de muchos países no americanos, entre otros Australia y muchos de sus vecinos.

El "espinillo" es indígena, pero también lo es de México y de todos los países que quedan en el camino entre ese país y el nuestro.

La caña cultivada en Montevideo y algún otro departamento, conocida por "tacuara", no es la tacuara indígena, sino una caña asiática — **Bambusa tuldoides.**

Habrá quien piense que el "hinojo" es nuestro; sin embargo es europeo.

La hierba conocida por "chamico" tiene origen chino.

La "pita" que aparece muchas veces bordeando caminos y carreteras o cercando gran extensión de terreno en la misma República, tampoco es nuestra, sino mexicana.

Hasta la "totora", que parece tan nuestra, nos llega de Europa.

Se puede sostener que el "ombú" es indígena de nuestra flora, pero hay dificultades en probarlo.

A este asunto de creer indígenas de nuestra flora a plantas que no lo son, podemos invertirlo, es decir, presentar plantas netamente indígenas, variedades de plantas indígenas o híbridos obtenidos con plantas indígenas que se hallan bajo cultivo en los jardines de todo el mundo — o en parte de ellos — y que desconocemos como autóctonas.

He aquí algunos ejemplos.

Las famosas Petunias híbridas de flores de variados colores y aun monstruosas, tienen origen en el cruzamiento de dos Petunias autóctonas; una de flor blanca, común en la costa arenosa platense y oceánica (Petunia axilaris) y la otra de flores morado - violáceas, que vive a orillas o cerca de la costa de casi todos los ríos de la República (Petunia violácea).

La conocida Lantana y sus variedades o formas, no menos extendidas que las Petunias híbridas, partieron de nuestro "camará" (Lantana Camara).

La "flor de azúcar" (**Begonia semperflorens** y variedades) no es

otra cosa que nuestro "agrial". Vive silvestre oculta entre pajonales y helechos de los bañados donde la tierra es ácida en buen grado.

Una "siempreviva" (**Gomphrena pulchella**) es planta floral anual cultivada en jardines nuestros y extranjeros; como indígena vive al noroeste de la República.

El **Senecio montevidensis**, una hierba perenne de follaje blanco-algodonoso muy común en los cerros de Piriápolis, también ornamenta nuestros jardines y los extranjeros.

El aquí despreciado "duraznillo negro" (**Cestrum Parquii**) está cultivado en jardines extranjeros, donde lo aprecian por el aroma de sus flores.

Nuestra "paja penacho" llamada también "paja brava" es muy apreciada en jardines extranjeros como alta grama de elegante hábito y gran efecto decorativo; aquí es algo despreciada.

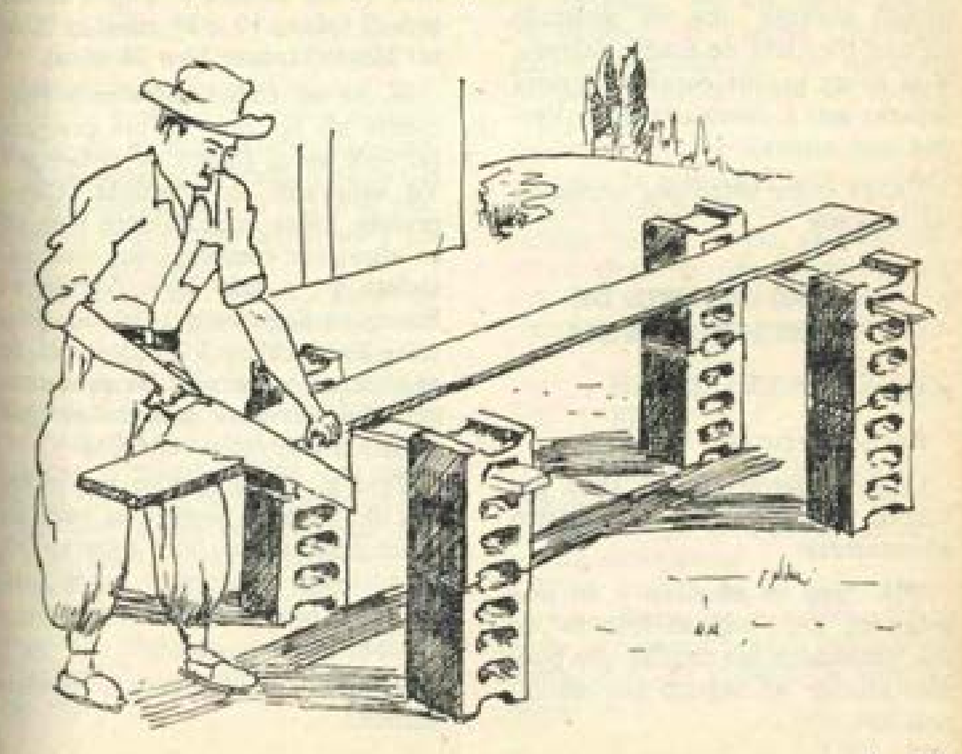
Agreguemos al "Mburucuyá" cultivado en el extranjero y admirado por sus flores.

La "acacia mansa" (**Sesbania punicea**) de nuestros bañados, es un arbusto de flores rojas usado en nuestros jardines en menor grado que en los extranjeros.

Vamos a detenernos aquí advirtiendo que esta enumeración podría seguir abarcando páginas.

SOPORTE DE EMERGENCIA PARA TRABAJOS DE CARPINTERIA

Ocho blocks de hormigón y dos alfajías, permiten improvisar una cómoda mesa que facilita la ejecución de simples trabajos de carpintería.



AHORA

que ya le compró la BICICLETA...

Regálele un "SEGURO JUVENIL"



USTED como yo es feliz, cuando ve a su hijo feliz. Cuando usted puede decirle: —"¿Estás contento con tu máquina?, media carrera, tres cambios... Sí, muchacho, ve a correr por el parque". Lo miramos felices. Es nuestro propio corazón que va montado en una bicicleta de media carrera. Y si es su propio corazón, ¿podrá dejarlo usted desamparado? ¿Verdad que nunca?

Venga, mire usted por arriba de mi hombro:

SEGURO JUVENIL DE OPCIONES MULTIPLES

Fíjese aquí:

Puede asegurarlo de niño.

Cuando cumpla los 21 años, entonces puede OPTAR por cuatro alternativas:

1ª) Pago en efectivo y en una sola vez del "capital líquido", o sea, deducidas las deudas que puedan afectar al Seguro por anticipos, etc.

2ª) Pago en efectivo y en cuotas mensuales adelantadas, abonables durante cierto número de años, del "Capital líquido".

3ª) Entrega de una póliza de Seguro de Vida emitida en los planes: "Vida Entera", "Pagos Limitados" (plazo 10 a 35 años) o "Dotal Mixto" (plazo 10 a 30 años).

Sí, ya sé. Usted, mira más fijamente las opciones, y me pregunta: —Y esto, ¿cómo se entiende? Yo esperaba su pregunta. Comprenda, señor, que nuestro Seguro es algo más complejo que una bicicleta y va más lejos. Venga al Banco de Seguros del Estado, Sección Producción Vida, y aquí le explicaremos no sólo las opciones, sino las diversas facilidades que nuestros contratos conceden.

Verá sí, ahora que ya puede tener una idea de protección para su muchacho, véalo feliz montar en su bicicleta y alejarse sobre una máquina nueva y reluciente.

—No tardes, querido.

Y no tarde usted, señor, en visitarnos.



LA HUERTA

• NORMAS • GENERALES

Por el Ing. Agr. ANGEL NUÑEZ del Departamento de Extensión y Asistencia Técnica.

LA huerta, dentro de la economía familiar, con costo mínimo de producción, desempeña una función de carácter básico e insustituible en la alimentación humana.

La huerta, es el trabajo de la tierra que mejor paga a quien la realiza, su *dedicación, esfuerzos* y capital invertido.

Una pequeña huerta, atendida en los "ratos libres" con el concurso de todos los integrantes de la familia, es además de una fuente inagotable de recursos, elemento de cultura, donde el padre puede ejercer el magisterio de una enseñanza práctica, útil, constructiva, como ser: **hacer un almácigo.** Sobre el terreno, en contacto con la naturaleza, EL HOMBRE, cualquiera sea su condición social o grado de cultura, puede enseñar: "haciendo", un cantero, un cultivo, etc.

La huerta, *por sus características especiales*, tanto puede realizarse en un pequeño predio urbano, suburbano o rural. No exige mayor capital y sí, dedicación y esmero en el laboreo de la tierra y cuidados de las plantas. **La huerta** grande o chica es un elemento de progreso, de bienestar social, de confort, de alegría. Equivale, económicamente, a "un aumento de salario" en la mesa del obrero.

Durante todo el año, con sólo ordenar trabajos y cultivos, pueden llegar a la mesa del más modesto de los ciudadanos, verduras y hortalizas frescas, sanas, **selectas**, baratas, ricas en elementos nutritivos de imprescindible necesidad para la vida y salud del individuo.

HACER HUERTA SIGNIFICA

Abaratamiento de la vida, alimentación correcta, mejor aprovechamiento del tiempo y contacto con la naturaleza.

Hacer huerta, en un país de economía agraria, es condición inherente a nuestra propia calidad de ciudadanos, en el seno de una democracia.

A) NORMAS GENERALES

a) **Tierra.** — Una pequeña parcela de terreno es suficiente para hacer una huerta familiar. Son plantas exigentes, es decir, que necesitan tierras normalmente constituídas. Las tierras negras, humosas, francas, profundas, son las más indicadas; pero en la huerta todas las tierras pueden ser aprovechadas, si quien las trabaja incorpora los elementos necesarios para dejarlas en condiciones de ser CULTIVADAS. Aquí se aplica el dicho, como en ninguna otra actividad rural, de que "el hombre hace la tierra". El empleo de abonos y fertilizantes contribuyen al equilibrio necesario entre los elementos que integran el suelo vegetal y las necesidades o exigencias de los distintos cultivos. Una buena mezcla de tierra para almácigos, puede ser una parte de tierra, una parte de arena dulce y una parte de abono bien descompuesto.

b) **Preparación de la tierra.** — En la huerta, la tierra debe estar bien preparada. Cavar hondo, agregar materia orgánica, rastrillar. Dejar la tierra en estado de "migaja". Además, limpia, es decir, libre de yuyos y malezas. La tierra no debe ser trabajada: ni demasiado húmeda ni muy seca. Trabaje bien su tierra si quiere que su huerta se mantenga indefinidamente en condiciones óptimas de producción selecta y abundante.

c) **Epocas de siembra.** — En la huerta puede sembrarse durante todos los meses.

La diversidad de cultivos es una de sus principales características. Por eso se recomiendan las siembras escalonadas, de acuerdo con las exigencias de la familia y las características del huerto.

d) **Cantidad de semilla por Há.** — Muy variable para cada cultivo. Lo correcto sería que el horticultor conociera su facultad germinativa.

e) **Métodos de siembra.** — Dependen del cultivo y destino de los mismos. En general se recomiendan las siembras en líneas.

f) **Semillas.** — Debe emplearse buena semilla si se desean obtener buenas cosechas. Además, la semilla debe ser curada. Los tratamientos preventivos de las semillas y plantas son los únicos económicamente eficaces.

g) **Cuidados culturales.** — Las carpidas son labores de una gran utilidad para mantener limpio el suelo y la tierra suelta, mullida. Además, con los aporques necesarios en algunos cultivos se defienden las plantas de la acción de los fuertes vientos y se facilita el normal desarrollo de su sistema radicular.

h) **Riego.** — En los cultivos de huertas en general las plantas necesitan un cierto grado de humedad. Esta humedad debe ser mantenida por la acción del riego. No se necesitan instalaciones especiales, una simple regadera, una manga, etc., pueden facilitar este trabajo. Lo fundamental para la huerta es que no FALTE AGUA.

i) **Sombra y abrigo.** — Cultivos intensivos, delicados en su mayoría, exigen según sus características, destinos y épocas del año, sombra o abrigo que pueden ser: una pared, cerco vivo, árboles de hojas permanentes o caducas, etc. Lo importante, en las zonas pobladas especialmente, es que dispongan las plantas de una buena luminosidad y en manera especial de

sol durante el mayor número posible de horas.

j) **Sanidad vegetal.** — La lucha contra las enfermedades y plagas debe ser motivo de especial atención. En huertas de zonas pobladas, especialmente, es muy común la aparición de enfermedades y plagas que si no se combaten en forma y a tiempo causan daños a veces irreparables. Mantener una vigilante atención sobre el estado sanitario, a efecto de controlar las enfermedades y plagas es labor importante y que no debe ser descuidada. Notada una enfermedad o plaga, CONSULTAR inmediatamente, **remitiendo la parte afectada**, a los Servicios Agronómicos de su zona o al Departamento de Contralor de Plagas Agrícolas (Avda. Millán Nº 4715. Montevideo). **Los tratamientos preventivos son los eficaces.**

k) **Yuyos.** — En la huerta, NADA JUSTIFICA la presencia de yuyos o malezas. Su destrucción debe ser realizada en forma metódica y continuada. La azada, el escardillo, el rastrillo, etc., son herramientas de capital importancia en esta lucha contra tan voraces enemigos. El empleo de "herbicidas" selectivos puede ser un auxiliar valioso.

l) **Desagües.** — El agua si bien es de fundamental importancia en la huerta, su exceso o estancamiento es perjudicial. Al preparar la tierra, se deben hacer los desagües necesarios para el escurrimiento de las aguas así como rellenar las partes bajas, hasta dejar el terreno nivelado, en dirección de la pendiente.

m) **Implementos de trabajo.** — Las herramientas más empleadas en la huerta, son:

Palas de puntear o de dientes para "remover la tierra", "darla vuelta", "cavar".

Rastrillo: para "desmenuzar" la tierra, "armar" canteros, "romper" terrones, tapar semilla, trazado de líneas con el mango.

Azada: de gran aplicación en los trabajos culturales. Carpir, aporcar, abrir surcos, tapar semilla, combatir yuyos y malezas, "romper" terrones, etcétera.

Escardillo: abrir surcos para siembras, carpir, tapar semilla, sacar yuyos, clareos, etc.

Regadera y manga: trabajos de riego.

Equipos pulverizadores: tratamientos sanitarios de las plantas.

Específicos varios: curar semillas y plantas.

Chaura o cuerda: para marcar canteros, líneas, etc.

Estaca plantador: hoyos para poner las plantitas.

B) CALENDARIO HORTICOLA

La ordenación de trabajos y cultivos de acuerdo con las características de la huerta y necesidades de la familia es el factor más importante en el ordenamiento y ejecución de los cultivos. Las siembras ESCALONADAS, es decir, en forma tal que siempre se tenga verdura fresca, es una práctica corriente entre los buenos horticultores. **En la huerta debe cultivarse un poco de todo**, haciendo ROTACIONES DE CULTIVOS que obran como mejoradores de la tierra. SIEMBRAS ESCALONADAS Y ROTACIONES son dos elementos básicos en la huerta familiar. Y si bien en Agronomía no se puede generalizar y menos aún en países como el nuestro de clima variable y riguroso, pueden indicarse para los distintos meses del año.

Enero: Acelgas, Acederas, Achicorias, Apios-Arvejas, Albahacas — Berros, Brócolis — Cebollas, Coles, Coliflores — Escarolas, Espinacas — Lechugas — Maíz choclos — Nabos — Pepinos, Perejil, Papas, Porotos, Puerros — Rabanitos, Repollos, Remolacha, Radichetas — Salsifíes — Tomillos — Zanahorias, Zapallitos de tronco.

Febrero: Acelgas, Acederas - Alcaucil, Achicorias, Albahacas, Arvejas, Apios — Berros, Brócolis — Cebollas - Cardos, Coles, Coliflores — Espinacas, Escarolas - Habas — Lechugas — Nabo - Orégano — Papas, Porotos, Perejil, Puerros — Rabanitos, Remolachas, Repollos, Radichetas — Salsifíes — Tomillos — Zanahorias.

Marzo: Acelgas, Acederas, Achicorias, Ajos - Apios, Arvejas, Alcauciles — Berros, Brócolis — Cardos, Cebollas, Coles, Coliflores — Chícharos, Escarolas, Espinacas — Habas - Lechugas — Nabos - Lentejas — Orégano — Perejil, Porotos, Puerros — Rabanitos, Radichetas, Remolachas, Repollos — Zanahorias.

Abril: Acelgas, Acederas, Achicorias, Ajos, Alcauciles, Apios, Arvejas — Berros — Cebollas, Coles, Coliflores — Chícharos — Espinacas, Escarolas — Habas — Lechugas, Lentejas — Nabos — Orégano — Porotos, Perejil, Puerros — Rabanitos, Remolachas, Repollos, Radichetas — Zanahorias.

Mayo: Acelgas, Acederas, Achicorias, Ajos, Alcauciles, Apios, Arvejas — Cardos, Cebollas — Chícharos — Escarolas, Espinacas — Habas - Lentejas — Lechugas — Nabos — Orégano — Perejil, Puerros — Rabanitos, Radichetas, Remolachas, Repollos — Zanahorias.

Junio: Acelgas, Achicorias, Ajos, Apios, Arvejas — Berenjenas — Cardos, Cebollas — Chícharos — Escarolas, Espinacas — Habas — Lentejas - Lechugas — Nabos — Perejil — Rabanitos, Radichetas, Repollos — Zanahorias.

Julio: Acelgas, Acederas, Albahacas, Ajos, Apios, Arvejas — Berenjenas, Boniatos — Coles — Chícharos — Escarolas, Espinacas — Garbanzos — Habas — Lentejas, Lechugas — Melones — Nabos — Pepinos, Perejil, Pimientos — Rabanitos, Repollos, Radichetas — Tomates — Zanahorias, Zapallitos de tronco.

Agosto: Acelgas, Acederas, Achicorias, Albahacas, Ajos, Arvejas — Berenjenas, Berros, Boniatos — Coles, Coliflores — Chícharos — Escarolas, Espinacas-Espárragos — Frutillas — Habas — Lechugas, Lentejas — Maíz - choclos, Melones, Mostaza — Nabos — Porotos, Puerros, Papas, Pepinos, Perejil, Pimientos, Puerros — Rabanitos, Remolacha, Repollos, Radichas, Radichetas — Salsifíes, Sandías — Tomates, Tomillo — Zanahorias, Zapallos, Zapallitos de tronco.

Setiembre: Acelgas, Acederas, Achicorias, Alcauciles, Apios, Albahacas, Arvejas — Berenjenas, Berros, Boniatos, Brócolis, — Cardos, Coles, Coliflores — Chícharos — Escarolas, Espinacas, Espárragos — Frutillas — Garbanzos — Hinojos — Lechugas, Lentejas — Maíz Choclos, Melones, Maníes, Mostaza — Nabos — Orégano — Papas, Porotos, Pepinos, Perejil, Pimientos, Puerros — Rabanitos, Remolachas, Repollos, Radichas, Radichetas — Salsifíes, Sandías - Soyas — Tomates, Tomillo — Zanahorias, Zapallitos de tronco.

Octubre: Acelgas, Achicorias, Acederas, Albahacas, Alcauciles, Apios, Arvejas — Berros, Berenjenas, Boniatos, Brócolis — Cardos,

Coles, Coliflores — Chícharos — Espinacas, Escarolas, Espárragos — Frutillas — Garbanzos — Habas, Hinojos — Lechugas, Lentejas — Maíz Choclo, Maníes, Melones, Mostaza — Nabos — Orégano — Papas, Pepinos, Perejil, Pimientos, Porotos, Puerros — Rabanitos, Radichas, Radichetas, Remolachas, Repollos — Salsifíes, Sandías - Soyas — Tomates, Tomillo — Zanahorias, Zapallos, Zapallitos de tronco.

Noviembre: Acelgas, Achicorias, Acederas, Albahacas, Alcauciles, Apios — Boniatos, Berenjenas — Cardos, Coles, Coliflores — Chícharos— Espinacas, Escarolas, Espárragos — Garbanzos — Habas, Hinojos — Lechugas — Maíz choclos, Melones, Maníes, Mostaza — Nabos — Orégano — Pepinos, Perejil, Pimientos, Porotos, Puerros — Rabanitos, Remolachas, Repollos, Radichas, Radichetas — Salsifíes, Sandías - Soyas — Tomates, Tomillo — Zanahorias, Zapallos, Zapallitos de tronco.

Diciembre: Acelgas, Achicoria, Acederas, Albahacas, Apios — Boniatos, Berros, Berenjenas, Brócolis — Coliflores — Espinacas, Escarolas — Habas, Hinojos — Lechugas — Maíz choclo, Melones, Mostaza, Maníes — Nabos — Pepinos, Perejil, Pimientos, Porotos, Puerros — Rabanitos, Repollos, Radichas, Radichetas — Salsifíes, Sandías — Tomates, Tomillo — Zanahorias, Zapallos, Zapallitos de tronco.

Indicaciones Generales: Las siembras, almácigos y demás formas de multiplicación de las plantas se ajustarán en la práctica a las características de la zona o región, del año, de la variedad cultivada, de la tierra, de las instalaciones de abrigo o de sombra, del agua disponible para riegos, de las características de la planta (anual, bi-anual, permanente); de las características del cultivo: primor, temprano, normal, tardío o muy tardíos, extensión del predio, formas de multiplicación y en manera especial a las necesidades de la familia durante todos los meses del año.

C) ALMACIGOS

Almácigo es el sitio donde se cultivan las plantas con destino al trasplante. En un espacio reducido se obtienen en esta forma plantitas que después se llevan a lugar definitivo. Es el cultivo de semillas finas o de plantas muy delicadas en su primera edad. Además, en esta forma se puede adelantar las épocas de cultivo, manteniéndolos bajo vidriera en la primera etapa de la vida.

En espacios reducidos, al aire libre o bajo protección, estas plantas pueden ser vigiladas y cuidadas hasta el momento del trasplante, en condiciones óptimas para su cultivo en lugar definitivo.

I. ALMACIGOS AL AIRE LIBRE

1º Se mide el terreno donde se ha de realizar el almácigo y se limpia.

2º Se cava profundo, con la pala de cavar o de dientes, volcando bien la tierra y se abona.

3º Se rompen los terrones con el rastrillo y se completa la formación del almácigo, así como los desagües correspondientes.

4º Una vez hecho el cantero, se alisa y siembra, según características de las distintas plantas, en líneas que se trazan con el mango del rastrillo.

5º Se tapa con tierra bien desmenuzada, mantillo, etc.

6º Riego. Los cultivos de almácigos necesitan riego. Una vez realizada la siembra se riega, con lluvia fina y distribución uniforme del agua para evitar el arrastre de semilla y tierra. El riego debe ser manejado con cuidado. Crear un ambiente húmedo, pero nunca en exceso. El riego puede regular el crecimiento de las plantas facilitando siembras escalonadas con un solo almácigo.

7º Cuando las plantitas han alcanzado la altura deseada se trasplantan. Antes de sacar las plantitas, se riega bien el almácigo y con una herramienta de hoja plana se levanta la tierra a efecto de facilitar la extracción con el sistema radicular, lo más completo posible. Si no se dispone de terreno o son muy pequeños los almácigos pueden hacerse en cajones, latas o recipientes adaptados para tal fin, evitando por medio de orificios practicados en el fondo el almacenamiento de agua.

Una buena mezcla de tierra para almácigos:

1/3 de tierra negra.

1/3 de arena.

1/3 de abono bien descompuesto.

8º Cuidados culturales. Mantener el almácigo libre de yuyos y "desmenuzada" la superficie del suelo.

9º Vigilar su sanidad; y

10º Combatir los enemigos del almácigo.

II. ALMACIGOS BAJO VIDRIERA

Cuando se trata de cultivos muy delicados en su primera edad o con el fin de "adelantar" prudencialmente las épocas de siembras, se realizan los mismos bajo protección como ser: vidriera. En este caso, la tierra se prepara bien, en base a tierra negra, abono y arena, prodigándose los cuidados necesarios para su normal desarrollo.

Por consultas sobre las actividades de la huerta, semillas, fertilizantes, etc., dirigirse a los SERVICIOS AGRONOMICOS DE LA ZONA.

Problemas relacionados con:

Sanidad vegetal: Departamento de Contralor de Plagas, Avda. Millán Nº 4715. Montevideo.

Producción vegetal: Departamento de Producción Vegetal, Avda. Millán Nº 4697. Montevideo.

CONSULTE, ASESORESE, HAGA BIEN LAS COSAS.

LA HUERTA ES UNA ACTIVIDAD QUE DIGNIFICA A QUIEN LA REALIZA.

D) Formas de cultivos y densidades siembras.

Almácigos [1]	*Asiento* [2] *Directa.*	*Otras Formas* [3]	*Distancias* [4]	*Observaciones*
Acelgas	Acelgas	———	0.30 x 0.40 m	
———	Achicorias	———	0.20 x 0.30 "	
Albahaca	Albahaca	———	0.15 x 0.30 "	
Alcaucil	Alcaucil	Hijuelos [5]	0.50 x 1.00 "	
Apio	Apio	———	0.30 x 0.50 "	
———	Arvejas	———	0.10 x 0.50 "	A 0/80 según variedad
Acedera	Acedera	Retoños	0.30 x 0.50 "	
———	Ajos	Dientes	0.15 x 0.30 "	
Ajíes	———	———	0.40 x 0.70 "	
Berenjenas	———	———	0.50 x 0.60 "	
Berros	Berros	———	0.15 x 0.20 "	
Brócolis	———	———	0.50 x 0.50 "	
Boniatos [6]	———	Guías	0.30 x 0.80 "	Siembra en caballones.
———	Cardos	———	0.60 x 1.00 "	
Cebollas	———	———	0.20 x 0.40 "	
———	Chícharos	———	0.10 x 0.40 "	
Coliflores	Coliflores	———	0.50 x 0.50 "	
Coles	———	———	0.30 x 0.50 "	
Escarolas	Escarolas	———	0.25 x 0.30 "	
Espárragos [7]	———	Mudas	0.40 x 1.00 "	
Espinacas	Espinacas	———	0.15 x 0.30 "	
———	Frutilla [8]	Mudas	0.30 x 0.30 "	
———	Garbanzos	———	0.20 x 0.60 "	
———	Habas	———	0.30 x 0.60 "	
———	Hinojo	———	0.15 x 0.40 "	
Lechugas	Lechugas	———	0.20 x 0.20 "	
———	Lentejas	———	0.10 x 0.40 "	
———	Maíz choclos	———	0.50 x 1.00 "	
———	Melones	———	1.20 x 1.20 "	
———	Maníes	———	0.20 x 0.60 "	
Mostaza	———	———	0.30 x 0.60 "	
———	Nabos	———	0.15 x 0.30 "	
Orégano	Orégano	Div. matas	0.20 x 0.30 "	
———	Papas	———	0.30 x 0.70 "	Tubérculos (enteros o cortados).
———	Pepinos	———	1.00 x 1.00 "	
———	Perejil	———	0.10 x 0.20 "	
Pimientos	———	———	0.40 x 0.70 "	
Puerros	———	———	0.20 x 0.30 "	
———	Porotos chauchas	———	0.20 x 0.80 "	(Var. enrame).

D) Formas de cultivos y densidades siembras.

Almácigos [1]	*Asiento* [2] *Directo.*	*Otras Formas* [3]	*Distancias* [4]	*Observaciones*
————	Porotos granos, secos	————	0.20 x 0.60 m	
————	Porotos comunes	————	0.30 x 0.40 "	(Var. enanas).
————	Rabanitos	————	0.05 x 0.20 "	
————	Remolacha	————	0.20 x 0.30 "	
Repollos	————	————	0.40 x 0.60 "	
————	Romero	Gajos	0.50 x 1.00 "	
————	Radicha	————	0.20 x 0.30 "	
————	Radicheta	————	0.20 x 0.30 "	
————	Sandías	————	1.20 x 1.20 "	
————	Soyas	————	0.30 x 0.60 "	
————	Salsifíes	————	0.20 x 0.30 "	
Tomates	————	————	0.30 x 0.80 "	
————	Tomillo	————	0.30 x 0.50 "	
————	Zanahorias	————	0.15 x 0.30 "	
————	Zapallitos de tronco	————	1.00 x 1.00 "	
————	Zapallos	————	2.00 x 2.00 "	

[1] Almácigos. Sitio donde se siembran semillas para la obtención de plantas con destino al trasplante. Se aconseja sembrar en líneas. Puede sembrarse al voleo; pero se emplea más semilla y las plantitas quedan casi siempre mal distribuidas, dificultando los trabajos de limpieza. Realizar siembras más bien densas y después "entresacar" las plantitas más débiles, dominadas, lesionadas, enfermas. Las distancias dependen de la variedad y tiempo que las plantitas deban permanecer en el almácigo. Entre fila y fila dejar entre 0.10 a 0.15 centímetros para poder trabajar la tierra y en la fila sembrar a "chorrillo", empleando un embudo de papel, cartón, lata, etc.

[2] Asiento. Siembra directa, lugar definitivo, en hoyos, caballones, líneas, surcos, lomas, casillas, filas. Se recomiendan siembras más bien densas en la fila y luego realizar "clareos".

[3] Otras formas de reproducción de las plantas, como ser: hijuelos, retoños, brotes, guías, dientes, tubérculos, raíces, mudas, gajos, bulbos, estolones, arañas, etc., dentro de los cultivos directos.

[4] Distancias. Densidades de cultivos en lugar definitivo. En la primera columna distancias en la fila, líneas o surco y en la segunda columna distancias entre líneas, filas o surcos. Estas distancias son las comunes para la huerta familiar, pudiendo variar con la especie, variedad, destino del cultivo, épocas de siembra, calidad de las tierras, riegos, etc.

[5] Hijuelos. Retoño, renuevos, brotes que salen de la planta madre.

[6] Guías, renuevos que se llevan a lugar definitivo.

[7] Espárragos. En el almácigo se obtienen las "arañas", mudas que se llevan a lugar definitivo.

[8] Frutillas. Estolones, planta que nace del "nudo" de la planta madre, "muda", "guías enraizadas", retoños, hijuelos, etc.

Su tiempo es oro

INTERPRETANDOLO CREAMOS NUESTRAS SUCURSALES



A la manera de un Sistema Planetario, el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, tiene su Departamento de Sucursales y Agencias. Ahora, entran en órbita tres Sucursales en la capital. Corresponderán estas Sucursales a los radios Unión, Paso Molino y General Flores.

Una nueva política, la de un mejor y más cómodo servicio a nuestros clientes, hace que el Banco de Seguros del Estado acerque sus negocios, facilite obligaciones y agilite el trámite de sus contratos.

¿No cree usted, señor cliente, que le ayudamos saliendo a su encuentro? Aquello tan cierto de que "SU TIEMPO ES ORO" lo sabe interpretar perfectamente nuestra Institución, y quiere contribuir a hacérselo ganar, sirviéndolo en su zona. Es una manera de multiplicar el tiempo a comerciantes, a profesionales, a trabajadores: al amplio público que sabe y vive el mundo *complejo y valioso del Seguro.*

¿Ve, señor? Esa es una de nuestras Sucursales. Entre usted. Será su casa. Piense que su casa es también aquella en la que usted afirma su porvenir, previene su riesgo, es aconsejado respecto a la seguridad que usted necesita para su negocio, para su vida, para la vida de otros; para su desplazamiento, para materialmente vivir.

El otro día, uno de nuestros asegurados advirtió a última hora de la tarde, que ese día daba término al plazo de vigencia de su Seguro contra Incendio. Imposible de llegar a tiempo a nuestra Casa Central para renovarlo. Este señor "quería dormir tranquilo". Ubicarle pues, una Sucursal en su radio, es prácticamente facilitar una renovación. Resolver su sueño.

Toda la multiplicidad que ofrece el Seguro, con su mecanismo admi*nistrativo agilitado, estará en nuestra* Sucursal.

Sabemos que usted lo sabe, ¿pero su amigo lo sabrá? ¿Sabrá todos los planes de amparo que ofrecen nuestros Seguros? ¿Qué nuestra Sucursal está ofreciendo?

¿Sus obreros? Estarán amparados contra ACCIDENTES DEL

TRABAJO. ¿Qué usted va guiando su automóvil, su camión, y choca, y lesiona a alguien, que lo chocan a usted? Ahí está nuestro SEGURO COMPLETO DE AUTOMOVILES. ¿Es persona de campo? ¿Siembra, cosecha. Tiene miedo al granizo? Vea nuestra Sección RURALES. ¿Qué usted importa o exporta mercaderías? ¿Qué tiene su embarcación de placer? Ampárese en nuestros SEGUROS MARITIMOS. ¿Vidrieras enormes, costosas? ¿Y por qué se preocupa? Sección Cristales a sus órdenes. ¿Quién no quiere proteger su casa, sus muebles y ropas, su negocio de Frutos del País, su comercio, su industria contra INCENDIOS? Nuestra Sección Incendios, con larga experiencia le resolverá su prevención. Nadie debe quedar sin un Seguro de Vida. Si tiene capital, precisamente porque tiene como garantirse mejor y está exento de impuesto a las herencias. Y si es un empleado, un trabajador, porque entonces tiene la obligación moral de dejar protegidos a los suyos, o constituirse en constructor de sus propias reservas. Nuestro SEGURO DE VIDA, lo resolverá.

Piense que:

Cada SUCURSAL, ahorra pasos y pesos.

Cada SUCURSAL es el propio Banco.

Cada SUCURSAL llega a tiempo.

Cada SUCURSAL lo invita a entrar.

Por eso señor, tenga en cuenta nuestras SUCURSALES.

PARA EVITAR MADERAS RAJADAS

Muchas veces, por apresuramiento o descuido al introducir un clavo en la madera, ésta se raja, estropeando el trabajo y ofreciendo poca seguridad. Las precauciones son muy pocas pero eminentemente prácticas si se sigue lo que aconsejan las figuras 1, 2, 3 y 4.

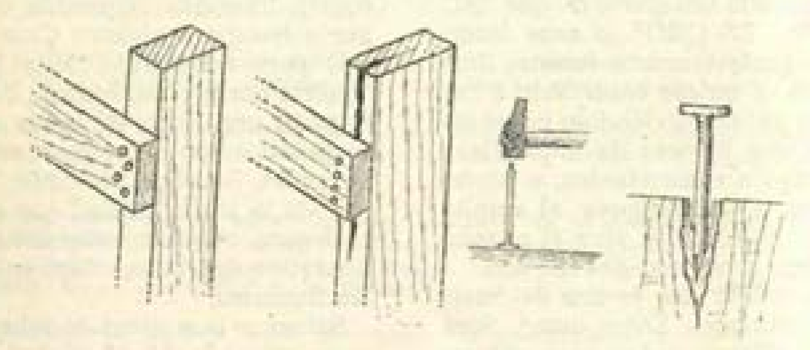
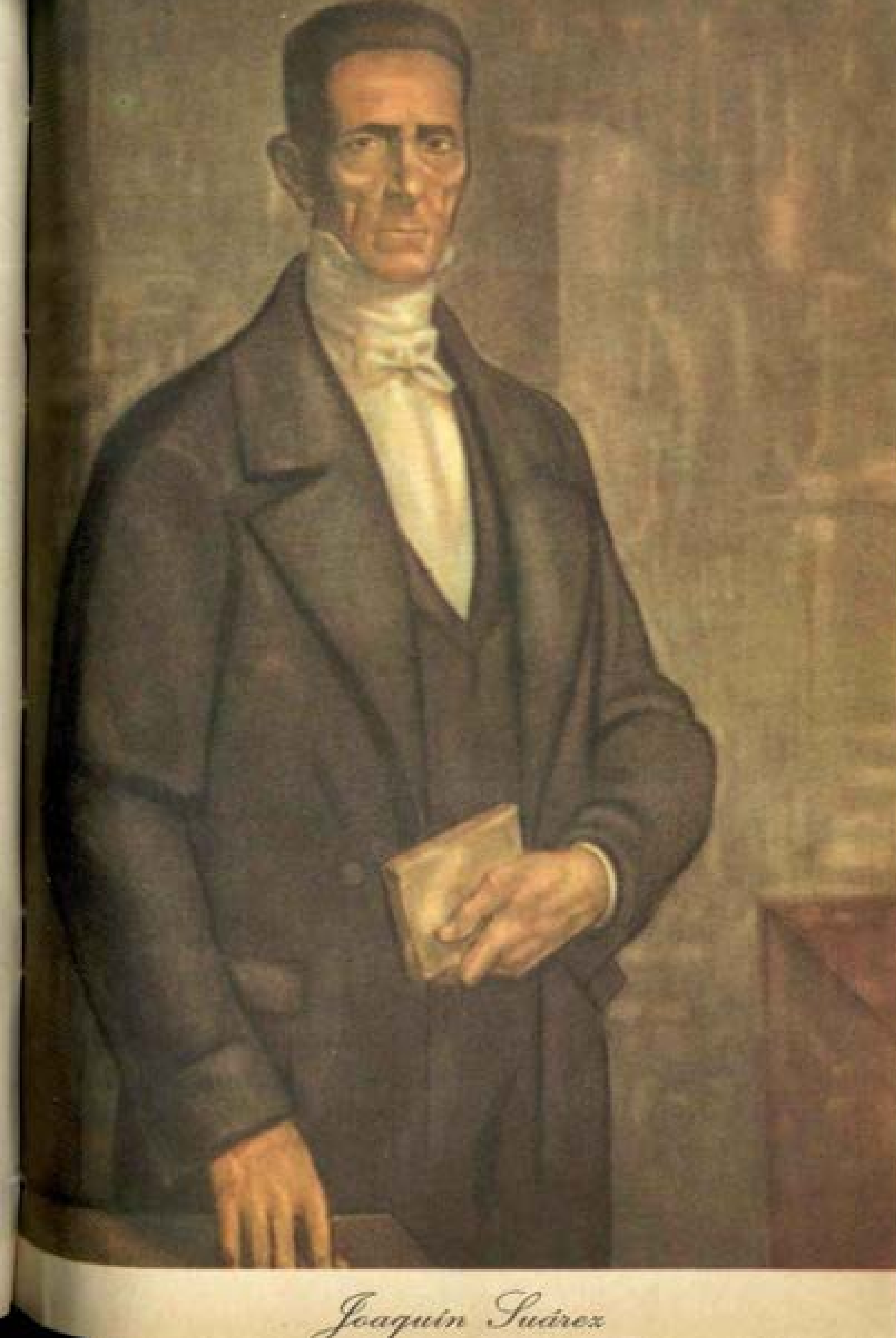


Fig. 1 Clavos desalineados no rajan la madera

Fig. 2 Clavos en línea rajan la madera

Fig. 3 Aplaste ligeramente la punta y evitará rajar la madera

Fig. 4 Clavo de punta aguda separa las fibras de la madera, rajándola



Joaquín Suárez

JOAQUIN SUAREZ

Por el Dr. JOSE M. FERNANDEZ SALDAÑA

PATRIOTA de la época de Artigas, prócer de la independencia nacional, cuya integridad y virtudes ciudadanas lo han convertido en un arquetipo de hombres de gobierno.

Aun en el período más crudo y encarnizado de las luchas civiles hubo para Joaquín Suárez respeto que no había para nadie. En todos los documentos y periódicos — dice Andrés Lamas — Rosas y Oribe apellidaban salvajes a sus enemigos; Suárez es la única excepción: cuando a él se referían decían siempre "Don Joaquín Suárez".

"Porque — continúa diciendo el polígrafo — era tan evidente su virtud como hombre, tan inmaculado su patriotismo como ciudadano, tan patente la rectitud de sus intenciones, tan notorio su desprendimiento, tan probada su bondad, que la misma calumnia y la injuria que persiguen a los hombres públicos enmudecían en su presencia y mudas se perdían bajo el polvo de sus pies".

Nacido en la Villa de Canelones el 18 de agosto de 1781, su padre, Bernardo Suárez del Rondelo, era un hacendado considerado y rico de la jurisdicción.

Desde los primeros días de la Revolución de Mayo de 1810, las autoridades españolas tuvieron bajo vigilancia y hasta prendieron a Joaquín Suárez, sospechado de que era un propagandista de la causa de la patria.

Cuando la campaña se alzó en armas con Artigas, fué a reunírsele en el Paso del Rey, tocándole de este modo participar de las glorias iniciales de la libertad. Promovido a capitán, mandaba una compañía de infantes el 18 de mayo del año 11, en la victoria de Las Piedras.

Comandante Militar de Canelones, el día que Artigas se retiró del sitio de Montevideo para acampar en el Ayuí poniendo en seguridad las divisiones de su provincia, Suárez acompañó al caudillo en el Exodo, permaneciendo trece meses fuera de su tierra.

Restablecida, aunque momentáneamente, la armonía entre los independientes y recomenzado el sitio de la capital, cuando Artigas resolvió abandonar de nuevo el asedio frente a la inconducta del Director Posadas, Suárez — aunque participaba de su criterio político — no quiso acompañarlo en la ocasión, creyendo que el honor lo obligaba a mantenerse firme ante el enemigo común. Pero tampoco quiso hacer armas contra Artigas en la lucha entablada entre orientales y porteños el año 15, y solicitó su retiro, con lo cual puso término a su carrera militar.

Cabildante electo por Montevideo en 1816, trabada la lucha contra los portugueses invasores, compartió con el Delegado Barreiro las funciones ejecutivas y evacuó la plaza el 18 de enero de 1817, casi en el momento en que llegaban los enemigos. Su ánimo era organizar la guerra de recursos, única posible después del desastre

de India Muerta, el 16 de noviembre del año anterior.

En la época dolorosa de la dominación extranjera, no ocupó ninguna posición en la vida política, donde algunos de sus antiguos amigos personales figuraron. "Su alejamiento y su oscuridad eran una protesta. Se mantuvo alejado y oscuro".

Cooperó a la empresa libertadora de Lavalleja, en 1825, por todos los medios a su alcance, y fué electo diputado por Florida para formar parte de la Sala de Representantes de la Provincia Oriental, que declaró la independencia el 25 de agosto, para incorporarse de inmediato a las demás provincias del Río de la Plata.

Gobernador Delegado por voto público el 5 de julio de 1826, inauguró su administración teniendo por ministro general a Juan Francisco Giró, y ejerció con acierto sus funciones hasta el 22 de diciembre del 28, salvo pequeños interregnos.

Despojado del mando por la violencia del general Juan Antonio Lavalleja en octubre de 1827, se resistió a la entrega del gobierno, retirándose a la vida privada.

Al nacer la República por la Convención de Paz del año 28, interinó el poder hasta el arribo del Gobernador Provisorio general Rondeau, y en ese período fué creada la bandera nacional, que izó por sus propias manos.

Diputado en la legislatura, fué llamado por el presidente Rivera para desempeñar el ministerio de Gobierno y Relaciones Exteriores e interino de Guerra, el 19 de setiembre de 1831, pero el 7 de noviembre abandonaba el cargo y alejado de los negocios, no tuvo rol en los sucesos militares del año siguiente.

Reelecto para representante por Montevideo para la 2ª legislatura, en 1834, al concluir su término, en 1837, se le votó senador en Cerro Largo.

Mediador para negociar el convenio de 22 de octubre del 38, que puso fin a la revolución riverista y al gobierno de Oribe, el 15 de febrero del 39 resultó electo presidente del alto cuerpo, en virtud de lo cual, ausente en campaña el general Rivera, pasó por primera vez al ejercicio del Poder Ejecutivo para desempeñarlo casi un año. En ese término, a fines del 42, el desastre militar de Arroyo Grande abrió las puertas del país a la invasión, y el general Manuel Oribe, al frente de sus tropas uruguayo-argentinas, pudo llegar a las puertas de Montevideo, en febrero de 1843.

Resuelta la resistencia a todo trance y hasta el último extremo, Suárez aceptó el temperamento sin vacilar y con absoluta tranquilidad de espíritu, asociando sus esfuerzos al del animoso grupo de hombres —civiles y militares— que hicieron el milagro de colocar

a la capital en estado de defenderse.

En la prolongada lucha de ocho años, abundante en incidencias y en episodios de los que no se excluyen ni revoluciones formales, como la riverista de abril del 46, ni motines de tropas, ni brotes de traición, sólo el carácter excepcional de Joaquín Suárez fué capaz de sobreponerse a todos los obstáculos, sortear todos los peligros, eje o centro de cohesión, por encima de todo y de todos.

Sin él — afirma Andrés Lamas — la Defensa de Montevideo se hubiera disuelto más de una vez. El la hizo posible. Los sucesos y la lucha gastaban pronto a los hombres y Suárez, que tenía condiciones nativas de hombre de Estado, se separaba de sus amigos para admitir a los que las circunstancias traían, por antipáticos que le fueran personalmente. No dominaba por su inteligencia, por su instrucción: dominaba por su buen sentido como hombre, por su sano criterio como político; dominaba y se mantuvo en la cumbre, porque tenía voluntad propia, alto sentido moral, inspiración y aliento patrióticos.

Ajustada la paz de 8 de octubre de 1851, resignó el mando en el presidente del Senado Bernardo P. Berro, cuando se volvió al régimen constitucional el 15 de febrero del 52.

Deponía el gobierno después de salvadas las libertades de la República y del Río de la Plata, y después de haber sacrificado en aras de ese triunfo, su fortuna, su tranquilidad y diez años de los mejores de su vida, para irse a vivir a su casa-quinta del Arroyo Seco, semi arruinada por la guerra.

En 1854 fué elegido senador por Canelones, y luego diputado por Montevideo en 1858, pero su poca salud lo obligó a dimitir el cargo mientras las necesidades venían a golpear la puerta de su honrada casa.

Las cámaras le votaron en 1861 una pensión anual de tres mil pesos, que sólo llegó a disfrutar a intervalos, y retaceada por los apuros de la hacienda pública.

Falleció el prócer el 26 de diciembre de 1868 y sus restos, por decreto del gobierno, fueron sepultados en la Iglesia Catedral de Montevideo, al lado de la tumba del general Fructuoso Rivera.

Por ley de 8 de julio de 1881 se le decretó una estatua, la cual, alzada en la Plaza Independencia en 1896, fué trasladada a la plaza que lleva su nombre en el solar donde antes asentara su quinta, en una bifurcación de la avenida Agraciada.

SEA UD. UN OFICIAL DE RESERVA



CENTRO GENERAL DE INSTRUCCION PARA OFICIALES DE RESERVA

DANTE 2020

Yerba Mate

POSIBILIDADES DE SU CULTIVO EN EL PAIS

Por el Ing. ELISEO CHAVES

GENERALIDADES: Aunque existen numerosas variedades comerciales, bajo esta misma denominación, se trata en general de un pequeño arbusto, sin embargo se han constatado algunos ejemplares de hasta ocho metros de altura. Se caracteriza por su tronco ramificado de color ceniza claro, que le da cierta semejanza al mandarino. Hojas alternas coriáceas, lustrosas, aserradas y con peciolo. Flores unisexuales por aborta del androceo o gireceo según los casos. Diclinas Dioícas, o sea que existen plantas masculinas y femeninas. Cáliz con pétalos blancos (4 a 5). Su fruto es una baya rojiza y globosa.

DISTRIBUCION GEOGRAFICA: Es muy vasta y todavía mal definida; comprende parte del Brasil, Paraguay, Bolivia y Argentina, siendo muy probable que en el norte uruguayo, esta planta se adapte a su clima y suelo. Posiblemente encuentre su habitat en Perú, Ecuador y Colombia.

CLIMA Y SUELO: El árbol de la yerba es propio de clima templado suave. Se da perfectamente con temperaturas medias de 16,4 gr. y mínimas de 3 gr. y lluvias de 1,452 milímetros anuales. Soporta bastante bien el frío, (pocos grados bajo cero). No resiste en cambio, largos períodos de sequía, especialmente en verano.

Los yerbales nativos en el Brasil, se hallan sobre suelos más bien pobres, los profundos, arcillo arenosos similares a los de Artigas, (algunas zonas) Salto, Rivera y Tacuarembó, se asemejan a dichos terrenos. También los registros pluviométricos registrados en dichas zonas, con 1,000 a 1,200 milímetros anuales, satisfacen las exigencias de la planta de yerba mate y si hubiera en la práctica alguna deficiencia, esta podría compensarse con adecuadas normas de cultivo.

DEFINICION DEL MATE: —Según la definición del Instituto del mate y del Ministerio de Ganadería y Agricultura del Brasil, "es el producto formado exclusivamente por hojas de Ilex Paraguariensis, secadas, ligeramente tostadas, rotas o groseramente pulverizadas, con fragmentos de gajos tiernos, peciolos y pedúnculos".

EXPLORACION: Generalmente en Brasil esta industria tiene carácter extractivo, pues son pocas las plantaciones de yerba hechas racionalmente por el hombre, como existen en cambio en la Argentina.

En Brasil hay todavía regiones no exploradas y el trabajo de localización de los yerbales, está a cargo de hombres especializados llamados "descubridores" o "mineros" que viven de explorar regiones vírgenes.

COSECHA: La primer cosecha, puede hacerse del cuarto al quinto año de plantación. Se hace generalmente cada tres años, dejando siempre algún follaje al árbol, para que éste siga cumpliendo las funciones defotosientes. En los yerbales plantados y cultivados, el ci-

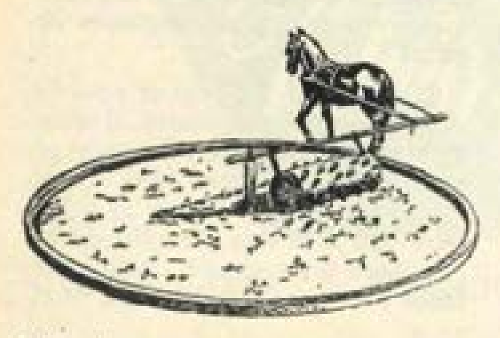
clo de cosecha puede reducirse a dos años.

FOGUEADO: Esta es la operación decisiva para la calidad de la yerba. Consiste en someter las ramas con hojas a la acción de las llamas, hasta que éstas estallen, perdiendo una parte de su humedad y fijando un color verde dorado.

QUEBRANTAMIENTO: Consiste en la separación de los gajos tiernos de las ramas, pues éstos son indispensables para que el obrero que la sostiene por su extremo, realice la operación anterior o fogueado.

SECADO: Se hace en hornos de tipo muy primitivo, pero que por dispositivos muy ingeniosos, permite terminar el secado de las hojas por irradiación, preocupándose los obreros de removerlas para que reciban el calor uniformemente.

CANCHADO: La cancha consiste en un tablado circular de cuatro a cinco metros de diámetro, semejante a los que se usan como pisadero para preparar el adobe de los ladrillos. La trituración es hecha por un rodillo cilíndrico con dientes de madera como puede verse en el siguiente esquema:



Con la canchada, se cierra, lo que llamaríamos el ciclo primario, para entrar a la fase complementaria o final. En la primera, el producto se denomina yerba mate "canchada" y en la segunda recibe el nombre de "mate beneficiado" que es como lo importa nuestro país.

BENEFICIADO: Esta segunda etapa, es típicamente un proceso industrial y la realizan los ingenios. En síntesis, consiste en la separación del polvo y fragmentos de gajos por medio de ventiladores, plansichters "molineros", llenadores y mezcladores. Así se preparan los diversos tipos de yerba: chileno, platino y para té, según los gustos o exigencias del mercado y se envasa en barricas de madera forradas interiormente de papel.

RENDIMIENTO: En los yerbales artificiales, la primera cosecha se realiza a los cuatro o cinco años después del trasplante y se considera más bien una poda de formación, cosecha que puede arrojar los siguientes resultados:

1ª	Cosecha	4	años	kilog.	2
2ª	"	7	"	"	5
3ª	"	9	"	"	15
4ª	"	11	"	"	20
5ª	"	13	"	"	30

El rinde medio por pie adulto es de 15 a 20 kilogramos. Si se considera que se planta a 4 x 4 mts. o sea con densidad de 625 mudas por Há., el rinde a obtener en la unidad después de los diez años de la plantación es de unos 10.000 kgs. de yerba canchada o sea 5.000 kgs. por año y por Há. de yerba apta para el mercado.

CONSUMO DE LA YERBA MATE EN EL URUGUAY

AÑO	UNIDAD	VOLUMEN	VALOR U$S
1940	Toneladas	18.123	
1941	"	20.719	
1942	"	20.413	
1943	"	18.378	
1944	"	22.059	
1945	"	23.666	

CONSUMO Y VALORES — PERIODO 1950/58

YERBA ELABORADA

1950	Toneladas	16.240	3.629.100 U$S
1951	"	23.717	5.287.400
1952	"	20.106	4.518.600
1953	"	19.880	4.426.180
1954	"	21.861	6.253.250
1955	"	19.614	5.570.900
1956	"	19.300	5.517.990
1957	"	18.570	5.231.000
1958	"	12.827	4.033.000

YERBA CANCHADA

1950	Toneladas	4.484	741.500
1951	"	4.759	836.000
1952	"	4.475	893.000
1953	"	4.627	917.000
1954	"	7.843	1.915.390
1955	"	6.868	1.850.000
1956	"	6.878	1.697.600
1957	"	8.900	2.274.170
1958	"	7.733	2.045.000

Este cálculo estimativo representa una exigencia en superficie a dedicar a este cultivo de unas 5.000 hectáreas.

RESUMEN: 1º) Considera el suscrito oportuno y conveniente ensayar en pequeña escala en las zonas arenosas de Artigas, Salto, Buricuyupí, Tacuarembó y Rivera, el cultivo de la yerba mate (Ilex Paraguariensis St. Hil).

2º) Desde el punto de vista económico la importación de este producto significa un volumen de unos veinte millones de kilogramos.

3º) Esta importación de carácter esencial y artículo de primera necesidad para el consumidor uruguayo significa una distracción de divisas valuable en más de sesenta millones de pesos m/n. uruguayos.

4º) Desde el punto de vista social, representaría una fuente de trabajo importante, no sólo en el ámbito rural con la incorporación de 5.000 Hás. en régimen de elevada cultura agraria, si no también en las zonas pobladas con la instalación de una nueva industria.

OBRAS CONSULTADAS PARA EL PRESENTE INFORME:

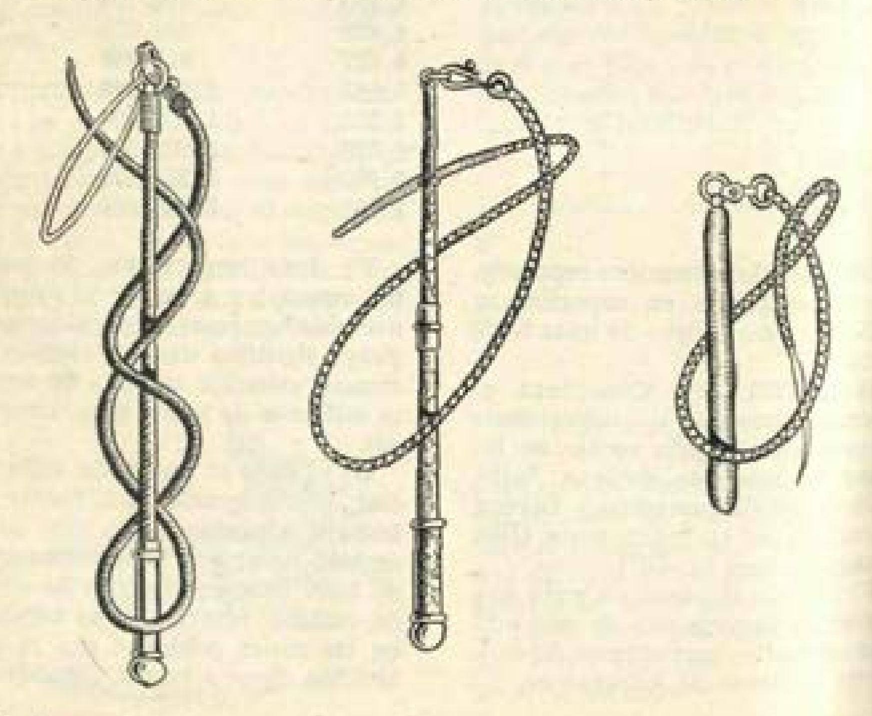
Tecnología de Productos Forestales; por Paulo Ferreira de Souza. Silvicultura; por Mario de Acevedo Gómez. A. Floresta Na Conservação Do Solo e Da Agua; por E. Gómes Guerreiro. Arquivos Do Serviço Florestal; por Ministerio de Ganadería y Agricultura de Brasil.

Datos estadísticos de importación: del Director y Agregado Comercial de la Embajada del Brasil, Dr. Iris Ferrari Valls. — ALMANAQUE DEL MINIST. DE G. de la Rep. Argentina.

Prendas Gauchas:

EL ARREADOR

Parecido al rebenque, pero mucho más largo. Se usaba para arrear animales y como arma defensiva contundente. El mango es de palo, hierro o plata, revestido de tiento trenzado. Lleva una trenza de alrededor de un metro de largo, cuya parte terminal, más fina, se llama azotero o sotera. A veces lleva, cerca de la unión con el mango, una parte gruesa, sujeta a argollas, que le da más juego y resistencia y se llama yapa, que en quechua significa "lo que hace unión" (ya: unión; pa: que hace).



CONSERVACION DE VEGETALES

Por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

ES posible consumir en el medio rural, durante todo el año, hortalizas y tubérculos, siempre y cuando durante la época de la recolección, se prevean adecuados procedimientos o **métodos de almacenamiento en fresco**, para la mejor conservación de los vegetales.

A continuación y en forma fundamentalmente gráfica exponemos algunos sistemas de poco costo y fácil ejecución que han dado eficaz resultado.

Un procedimiento sencillo, a la vez práctico, y al alcance de toda familia rural, está en guardar los tubérculos y raíces (papa, remolacha, etc.) en silos provisionales construídos en forma de montículo (Fig. 1).

El buen resultado del ensilaje depende directamente de la tem-

SILO EN MONTICULO PARA TUBERCULOS Y RAICES

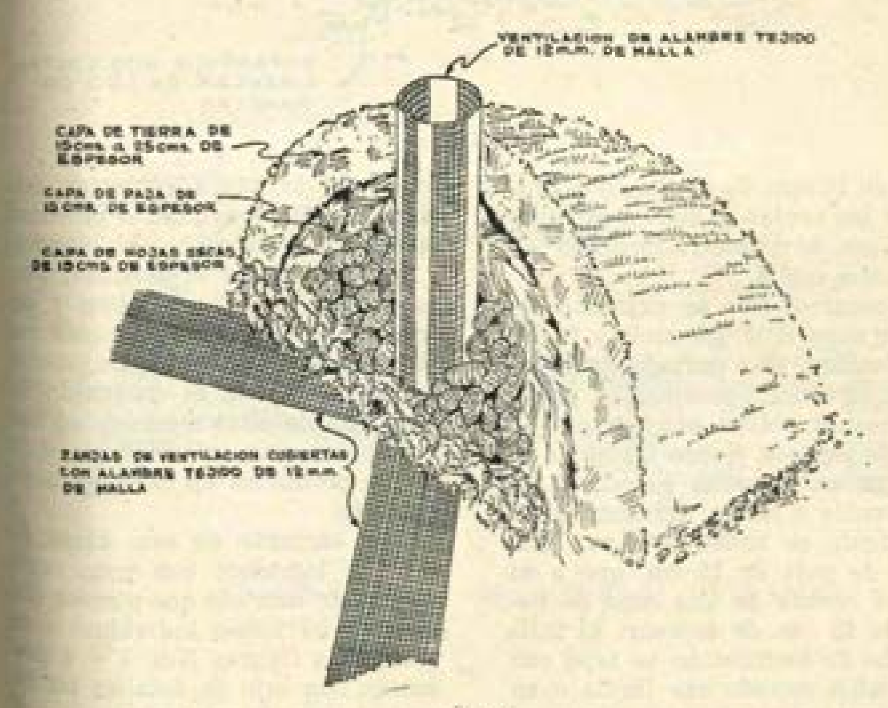


Fig. 1

peratura del aire libre exterior y de regularización del calor producido en el silo.

La elevación de la temperatura se controla ejecutando en la superficie del suelo dos zanjas de ventilación en cruz de 20 cm. de ancho (Fig. 2). Estas zanjas se cubren con tejido de alambre grueso acerado de 12 mm. de malla; en el cruce de las zanjas se coloca un tubo de 30 cm. de diámetro formado por la misma malla.

A continuación se extiende sobre la superficie del suelo y tejido de alambre, una camada de hojas secas de árbol, por ejemplo, plátano, fresnos, robles, etc., etc., de 15 cm. de espesor. Sobre las hojas se colocan en camadas sucesivas los tubérculos o raíces; terminando el montículo se cubre éste con una capa de paja de 15 cm. que a su vez se reviste de una capa de tierra de 15 cm. de espesór. El tubo o caño de ventilación se tapa con una tabla cuando cae lluvia o en momentos de exagerado descenso de temperatura. El silo en montículo podrá adoptar la forma longitudinal.

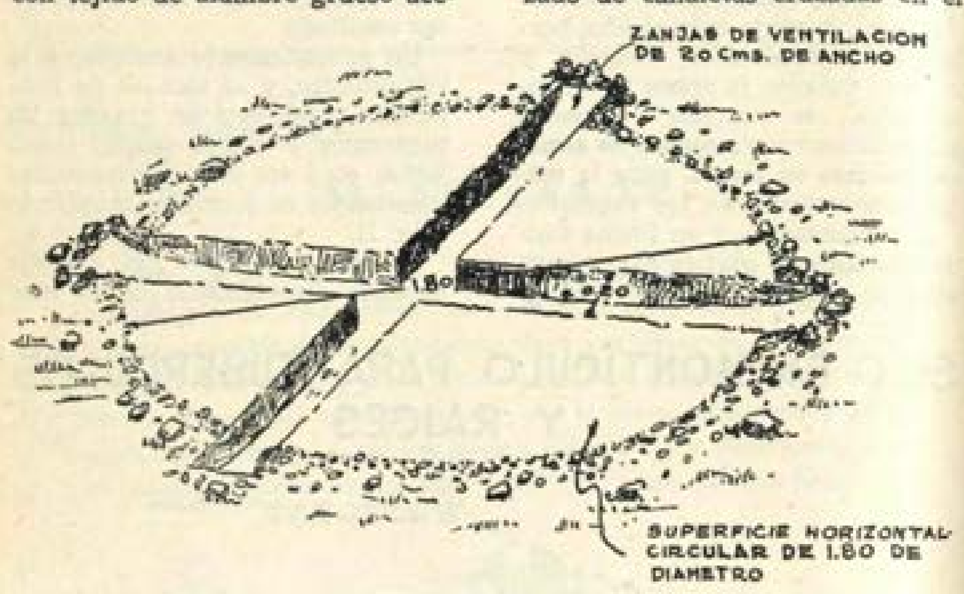


Fig. 2

Una zanja alrededor del borde del montículo longitudinal que cubre la excavación y su respectiva salida contribuyen a alejar el agua de la superficie. Asimismo el trazado de canaletas cruzadas en el fondo de la zanja cubiertas con alambre tejido ayudan a eliminar la humedad excesiva del interior.

Para disminuir el eventual perjuicio que ocasiona el abrir y cerrar el silo, se aconseja hacer varias zanjas pequeñas para vaciar de una sola vez el contenido de cada una de ellas recomendándose almacenar una selección de diferentes productos en cada pequeño depósito.

Una variante de esta clase de silos la logramos con poco costo utilizando barricas que pueden disponerse en forma individual o en serie. Las figuras Nos. 3 y 4 presentan con lujo de detalles las características de este sistema.

CORTE DE UN SILO CONSTRUIDO CON UNA BARRICA

TABLAS O RAMAS

PAJA

TIERRA

NIVEL DEL SUELO

BARRICA

PIEDRAS

0.70

Fig. 3



ALMACENAMIENTO DE DISTINTOS VEGETALES, POR SEPARADO

Fig. 4

SILO-ZANJA DE ALMACENAMIENTO

La papa, remolacha, nabo, repollo y salsifí, podrán almacenarse en hoyos fuera de la casa; únicamente se recurrirá a este método cuando no es posible otro.

La zanja-silo se ubicará en una ligera elevación del terreno, que dispondrá de buen drenaje y abundante asoleamiento; el suelo no será muy arenoso.

Se excava una zanja de 90 cm. de profundidad por 90 cm. de ancho y del largo que se requiera. Para la ventilación se utilizarán uno o varios caños o conductos de madera de 15 a 20 cm. de diámetro, presentando agujeros a lo largo de la altura del producto almacenado. El caño se apoya en el fondo de la excavación sobrepasando unos 60 cm. por encima del silo. El extremo llevará un sombrerete a fin de evitar que penetre el agua de lluvia; en días de mucho frío se cubrirá con paja. Se necesita un caño-ventilador por cada dos metros de zanja.

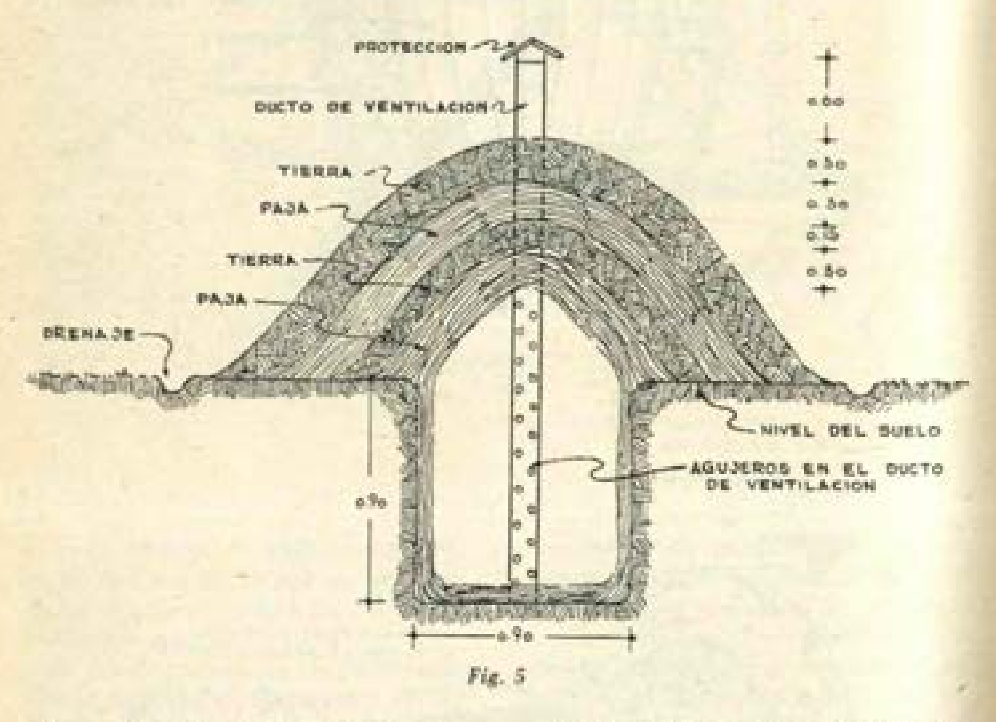


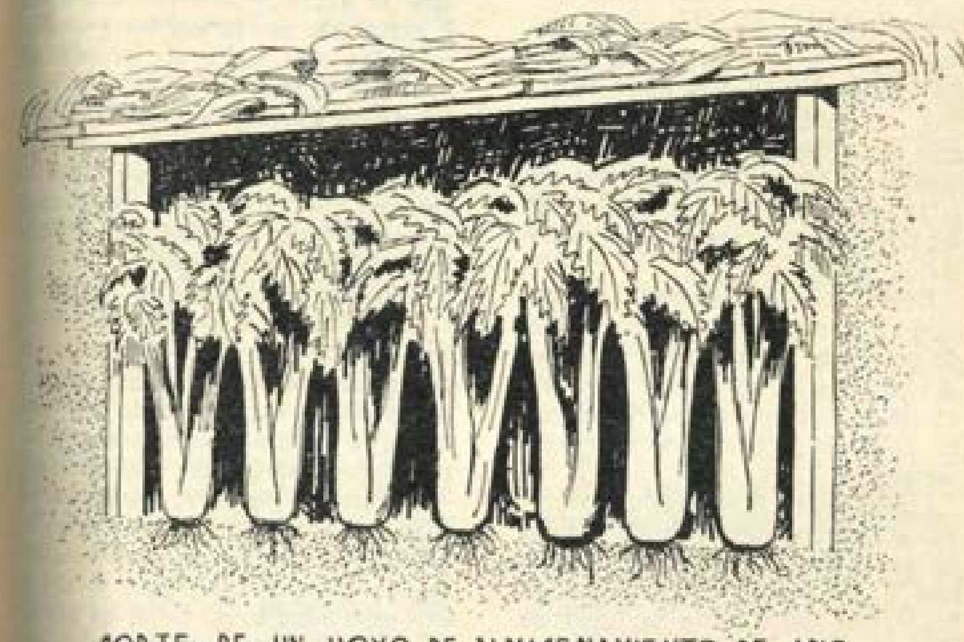
Fig. 5

Los productos se colocan en la zanja a fin de otoño y se cubren con una capa de paja de 30 cm. de espesor; si durante el período de cargar el silo estuviera por llover, se cubriría la paja con chapas o lonas a fin de mantener el contenido seco. Al llegar los fríos intensos se tapa la paja con una capa de tierra de 15 cm.; y a medida que

la estación va avanzando se agregará una capa más de paja y una más de tierra de 30 cm. c/u. de espesor.

HOYO DE ALMACENAMIENTO

El apio se conserva en el campo en zanjas de 35 cm. de ancho y 70 cm. de profundidad por el largo que se quiera. Las plantas de apio se extraen con las raíces y la tierra adherida a ellas colocándoselas verticalmente en el fondo del hoyo, una a continuación de la otra; cubriendo las raíces con tierra suelta y regando seguidamente. Tan pronto como la parte foliar se ha secado y el tiempo viene más frío, se cubre la zanja con un techo de tabla, chala de maíz o caña, sobre la cual se extiende una delgada capa de paja. En caso de sobrevenir días demasiado calurosos se destapará la zanja a fin de permitir alguna ventilación (Fig. 6).



CORTE DE UN HOYO DE ALMACENAMIENTO DE APIO, EN PEQUEÑAS CANTIDADES

Fig. 6

LA UTILIDAD DEL PLANO DE MENSURA

EN EL CAMPO

Por el Agr. Julio C. Ceschi

CUANDO *una persona que com*pró una propiedad más o menos extensa, la recorre por primera vez, después de su compra, además de sentir una verdadera satisfacción, quiere retener en sus pupilas su forma, su superficie, sus límites, los nombres de los propietarios linderos.

Desea también retener la ubicación de los alambrados divisorios de potreros, la superficie de éstos, la ubicación de montes y aguadas; en fin, una cantidad de datos que se hace engorroso recordar con certeza.

Luego de su recorrida se le presentan varias dudas, sobre todo si su propiedad tiene como límites ríos o arroyos y cuchillas, si su propiedad llega hasta la línea de ribera o hasta la mitad del cauce en el primer caso, o hasta los alambrados existentes o bien si es la divisoria de aguas de la cuchilla el verdadero límite, en el segundo caso.

Esas dudas y dificultades hacen necesario para todo propietario de un establecimiento agrícola o ganadero poseer un plano de mensura de su propiedad.

Hoy en día es muy raro que un propietario responsable no haga confeccionar un plano de mensura detallando todos los datos que él pensó retener en aquella primera recorrida, y todavía haciéndolo completar con datos agronómicos, respecto a la calidad de las diferentes tierras y su aptitud para las distintas plantaciones.

Todavía, propietarios más conscientes de su responsabilidad, se pondrán más de acuerdo con los adelantos técnicos, y desearán que sus planos de mensura sean completados con las curvas de nivel del terreno a los efectos de hacer arar la tierra de acuerdo con ellas y evitar en esa forma las grandes pérdidas que sufre su propiedad debido a la erosión, o sea el arrastre de las tierras mejores hacia los ríos y arroyos.

Ya es corriente que un propietario, en las mañanas camperas, mientras corre el "amargo", dé sus instrucciones a su capataz, peones, etc., frente a un plano de mensura, indicándoles el lugar exacto donde se deben desarrollar las tareas durante ese día. Ya no tendrá dudas, sabiendo la superficie de tal potrero, la cantidad de vacunos y lanares que podrá hacer pastar en él.

Ya podrá resolver, teniendo el plano de mensura, sobre la modificación de alambrados, construcción de nuevos potreros, etc., y tener con exactitud la cantidad de alambre, postes y piques necesarios.

Ya podrá, teniendo el plano de curvas de nivel, ubicar un tajamar en el lugar preciso, que resulte del menor costo posible y saber con mucha aproximación la cantidad de agua que embalsará y de la cual podrá disponer en épocas de sequía.

Por estas consideraciones, vemos que el plano de mensura se hace imprescindible en la explotación agrícola y ganadera.

En URUGUAY

LA RIQUEZA PUBLICA DEPENDE EN UN 90 % DE LOS PASTOS

EN comparación con los recursos naturales que dispone la generalidad de las naciones, especialmente las de este Continente, el Uruguay debe considerarse un país pobre, limitadas sus posibilidades a la explotación o trabajo de la tierra.

Más del 90 % de nuestras exportaciones están constituidas por las zafras y cosechas que tienen su origen en el trabajo campesino, y casi el 70 % por productos pecuarios, lanas, carnes y cueros.

En los últimos años hemos acrecentado extraordinariamente el área dedicada a la agricultura, en detrimento de las destinadas a los vacunos y lanares, pese a lo cual pudimos mantener el stock tradicional de ocho millones de cabezas de ganado mayor y elevar a 25 millones el de los ovinos, lo que significa que en este sentido hemos mejorado en cierto grado los sistemas de trabajo.

Pero podría afirmarse que, dentro de los actuales sistemas de explotación, la capacidad de nuestros campos se encontraría colmada, teniendo a la vez en cuenta que la extensión de la industria lechera, en diversas zonas del país, tiende a restringir aún más la disponibilidad de buenos pastoreos.

Cabría preguntarse cómo armonizar esta limitación de los potreros potenciales con las crecientes exigencias de nuestra economía en materia de una mayor producción, para nivelar los gastos nacionales que se elevan día a día, ante los reclamos de un mayor bienestar, reflejados en los pedidos de mejoras en educación, sanidad pública, vías de comunicación, construcciones nacionales, servicios de previsión.

Como no nos quedan zonas rurales *inexplotadas sólo* tenemos al parecer un destino: el de multiplicar por cuatro, por ocho o por diez cada hectárea de nuestro actual potencial en materia de pastos, potencial primordialmente destinado a la gestación de la riqueza exportable.

Las primeras formas de explotación de la tierra que conoció la humanidad quizás hayan sido las de pastoreo, que se anticiparon en muchos años al trabajo agrícola propiamente dicho. Pese a ello, la ciencia de los pastos puede considerarse reciente, y surgió como una necesidad, no solamente de aumentar la capacidad productiva de los campos, sino también para conservarla en el presente y para las generaciones futuras.

En el Uruguay la riqueza pública depende en un 90 % de los pastos. ¿Qué hemos hecho en su favor para no perder este importante legado de la naturaleza, favorecido por las condiciones climáticas excepcionales? Con cada zafra de lana, con cada litro de leche, con cada *kilo de carne, o de granos,* que producimos, estamos extra-

yendo sin reponer. En el futuro deberemos aumentar estas extracciones. ¿Cuál será nuestro destino si proseguimos por este camino, insensibles a las directivas de la moderna ciencia de los pastos? Lo dice un viejo aforismo: la riqueza que vegeta tiende a desaparecer.

Hemos dicho que somos un país pobre, pero a la vez no debemos olvidar que producimos alimentos para un mundo cuya población se multiplica constantemente y que día a día requiere mayor cantidad de alimentos. Nuestra pobreza es, en realidad, relativa, si sabemos administrar adecuadamente nuestros recursos naturales.

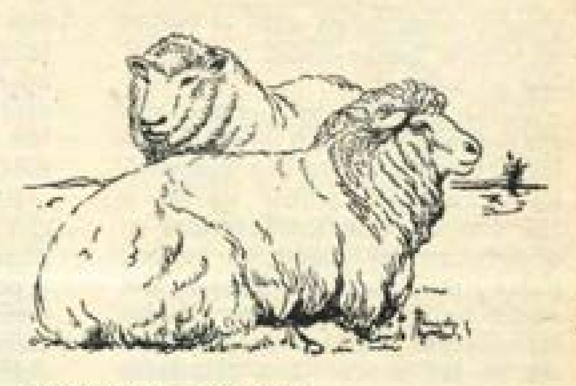
Una solución viable, volvemos a repetirlo, parecería ser la de multiplicar por cuatro, por lo menos, cada hectárea apta que dispongamos para la cría y preparación de nuestras haciendas: y ello lo podremos hacer mejorando la productividad de nuestros campos con las directivas que nos ofrece la técnica en pastos.

TRES METODOS PARA AFLOJAR TUERCAS TRABADAS



Cuando tenga que aflojar tuercas grandes que no den vuelta con la presión máxima de la llave debido a que la oxidación y la corrosión han dañado las roscas, no debe aplicar más presión en la llave, pues existe el peligro de que el tornillo se rompa. Si la tuerca se encuentra en una superficie plana que sea accesible fácilmente por los lados, trate primero de golpearla secamente con un martillo, si es posible, golpeando los lados planos opuestos a la vez. Pruebe otra vez a aflojarla con la llave. Por lo general, con este tratamiento se afloja la tuerca trabada, pero si falla, puede ensayar con un cincel como se muestra en la figura de la esquina superior izquierda. Haga una melladura en una esquina de la tuerca con el cincel, incline éste y golpéelo con el martillo. Mantenga el cincel inclinado hacia afuera y hacia atrás de manera que toda la fuerza del golpe se utilice para tratar de hacer girar la tuerca. Si esto también falla, el último recurso es el que se muestra en la figura de abajo. Corte dos ranuras en la tuerca, tan cerca de la rosca como sea posible, y hágala dar vuelta con la llave. La tuerca se partirá en dos pedazos tan pronto como se aplique presión. Cuando no sea posible alcanzar la tuerca con la segueta en ambos lados, taladre dos o más agujeros desde la parte superior, como puede verse en la figura superior derecha. Los agujeros deben taladrarse tan cerca de las roscas como sea posible, pero sin tocarlas. Luego la tuerca puede aflojarse fácilmente con una llave de caja. Si la tuerca no está muy oxidada, trate de aflojarla saturándola con aceite penetrante.

Crecimiento del vellón Influencia de la ALIMENTACION



★

Por el Dr. ALFREDO R. ARMOUR

LA hebra de lana está sujeta a muchas influencias que pueden hacer variar su desarrollo en forma diversa, como ser, el alimento, la temperatura y otros factores del medio ambiente en que se cría el lanar.

Se entiende que el conocimiento de la forma como se produce la hebra de lana nos permite buscar *los medios y las formas* de modificar la producción de la lana.

Hasta el presente, sin embargo, de acuerdo a las continuas investigaciones y experiencias que se realizan en varios institutos especializados de Inglaterra, Nueva Zelandia, Australia y Estados Unidos, la información sobre este complicado proceso es muy limitada, pero se ha tratado de reunir todos los datos posibles a los fines de sacar conclusiones prácticas. Tal conocimiento nos debería permitir conocer en forma más amplia los diversos factores que intervienén en la producción de la lana.

La preñez en las ovejas dura un promedio de 148 días y durante dicho tiempo, muchos procesos, relativos al cordero que debe nacer, tienen que ser completados. No es el *menos* importante de ellos la formación y desarrollo de la piel y su cubertura de lana y pelos.

El primer signo de la aparición de las hebras se produce alrededor de los 40 días después de la preñez, alcanzando a notarse entonces pequeñas hendiduras en la superficie de la piel, llamados folículos, de donde posteriormente salen las hebras: a los primeros en aparecer se les denomina folículos primarios y recién alrededor de los 115 días *después de la preñez o de 33 días* antes del nacimiento, aparecen los folículos secundarios que se continúan produciendo por unos pocos días después del nacimiento.

Es de hacer notar que en dicho momento el cordero tiene el número completo de folículos productores de lana, aunque no todos funcionan aún. El número de folículos que no funcionan, depende en gran parte de la clase y calidad del alimento que recibe el cordero antes de nacer y luego hasta su edad adulta, digamos alrededor de los 18 meses.

Por experiencias realizadas sabemos que al nacer los corderos merinos tienen aproximadamente 20 millones de hebras, mientras que a los dos años producen de 50 a 80 millones de hebras y después de los 4 ó 5 años (tiempo variable por la alimentación) la cubertura de hebras disminuye en su número

y así avanzando en edad el vellón se vuelve menos denso o más pobre en lana.

Durante el tiempo que transcurre desde la aparición de los folículos primarios hasta que aparecen los secundarios (entre los 40 y 115 días de vida intrauterina) se desarrollan las glándulas sudoríparas que funcionan después del nacimiento y aparecen las glándulas sebáceas y los músculos erectores de las hebras. *Las glándulas* sudorípara y la sebácea están unidas con cada folículo primario. Pocos son los folículos secundarios que llevan una glándula sudorípara pero siempre llevan una glándula sebácea.

El exudado o suarde de la lana está constituída por la substancia que producen las glándulas sudoríparas y sebáceas, extendiéndose a lo largo de las hebras y preservándolas de las alternativas que pudieran producirle los elementos extraños: tierra, arena, etc., o la fricción entre hebra y hebra.

La función del músculo erector de la hebra es el de ayudar al mecanismo de control del calor en la superficie de la piel. Este músculo en el ser humano es el que produce la "carne de gallina" y en los perros interviene en el acto en que se le "paran los pelos" sobre cuello y lomo cuando se están por pelear.

Otros detalles de gran importancia para la mejor formación de las hebras de lana con las arterias capilares, conductos linfáticos y pequeñísimos filetes nerviosos que posibilitan la alimentación de las hebras conduciendo o transportando los ingredientes químicos indispensables para su crecimiento dentro del folículo.

Hacia los cuatro meses de preñez se observan muchas hebras sobre la piel hallándose las primeras sobre la parte superior de la nuca y luego a medida que pasan los días, aparecen sobre el dorso, lomo y sobre los costados, siendo los cuartos las regiones donde aparecen más tarde.

Este proceso comienza con mucha lentitud pero se hace más rápidamente poco antes del nacimiento y posteriormente se vuelve nuevamente lento para detenerse prácticamente en el cordero recién nacido.

Se ha comprobado que la variación de finura se presenta en todos los grupos de hebras, siendo esto una condición de herencia que sólo se puede mejorar con la selección y buena crianza. La variación de la finura es poco influenciada por la alimentación aunque la escasez de la comida aumenta el mal desde que las hebras secundarias sufren sus efectos dando así un aumento en la variación de finura y en casos extremos la disminución de la resistencia de las hebras "lanas sufridas".

De acuerdo a las amplias investigaciones realizadas se ha demostrado que solamente del 2 al 4,5 % del total de la superficie de la piel del lanar produce lana.

Aparentemente parecería que hubiera un amplio campo para una mayor producción de lana; pero se debe comprender que hay un límite fisiológico en el número de hebras que una oveja puede nutrir en forma adecuada para que dichas hebras sean de un largo y calidad suficiente para satisfacer las necesidades de la industria.

Las hebras deben tener el espacio adecuado en la piel para su crecimiento de modo que puedan recibir las substancias alimenticias de las pequeñas arterias y conductos linfáticos.

Después que aparece la hebra de

lana sobre la piel, está muerta. No tiene más contacto con la sangre, linfa o nervios y por lo tanto no se puede agregar más substancias químicas; la hebra está muerta como el material del cuerno o de una pezuña a las que se semeja químicamente. Sin embargo, una vez que una hebra sobresale de la piel, el sol, la lluvia, la tierra y temperaturas variables, ejercen su influencia sobre ella y pueden perjudicar o alterar las propiedades químicas y físicas de las partes que forman la hebra y su suarda, dando como resultado lanas ásperas y lanas "quemadas".

De acuerdo con investigaciones realizadas sabemos que en algunos vellones la uniformidad de finura entre sus hebras es mayor que en otras y que el vellón no es un arreglo desordenado de hebras. Que existen un orden, es ya notable bien pronto en el desarrollo prenatal del cordero. Como ejemplo, tenemos que las regiones más densas del vellón son generalmente aquellas donde se desarrollan primeramente las hebras y así se halla a la mayor cantidad de hebras por centímetro cuadrado en la cabeza, disminuyendo gradualmente la densidad a medida que pasamos sobre el cuello y lomo hacia la cola.

También hay una disminución gradual de hebras por centímetro cuadrado a medida que bajamos del lomo hacia la barriga donde hay la menor cantidad de hebras por unidad de superficie.

Las investigaciones han demostrado que estas variaciones son pequeñas en animales de mucha calidad.

También se ha podido observar que en el lanar como en todo animal pilífero, las hebras están agrupadas en racimos microscópicos.

Cada grupo consiste típicamente de tres hebras primarias y un número variable de hebras secundarias, dependiendo de los factores hereditarios del animal, aunque parece que la alimentación y otras condiciones del medio pueden hacer variar su número.

De todas las razas ovinas examinadas, la merino es la que posee el mayor número de grupos de hebras y también la mayor densidad de vellón, que puede ser de tres grupos primarios y hasta 100 secundarios.

Por otra parte, razas como la Lincoln, tienen grupos muy chicos o sea los tres grupos primarios pero solamente unos 18 secundarios; de donde se puede considerar que grupos grandes darán un vellón denso, uniforme y los grupos pocos numerosos, vellones flojos y menos uniformes.

Los numerosos factores que intervienen en el desarrollo del vellón del cordero antes de su nacimiento evidentemente contribuyen mucho en cuanto a la calidad y la cantidad de lana que se produce después del nacimiento y de acuerdo a factores hereditarios.

Por lo antedicho, esta producción de lana no es modificable después. Las influencias externas y del medio, desempeñan un papel importante al modificar las cualidades heredadas en los caracteres del vellón, dando por resultado su reconocimiento en el vellón con lana de doce meses de crecimiento.

EFECTOS DE LA ALIMENTACION

La calidad y tipo de alimentación de los lanares en nuestro país, ejerce conjuntamente con su variado clima y medio ambiente una influencia notable sobre la produc-

ción de lana como asimismo sobre el desarrollo corporal del ovino.

El peso y calidad de la lana puede ser influenciada por factores de la nutrición que se presentan bajo condiciones alimenticias naturales. Se ha dicho que un vellón fino liviano se produce en suelos pobres, lanas fuertes y ásperas en suelos calizos y lanas sin carácter en suelos arcillosos.

Pastos frescos y jugosos colaboran en la producción de vellones pesados de lana gruesa y los pastos ralos en la producción de lanas más finas.

Toda alimentación que mantiene el lanar en buenas condiciones o estado, propende a producir un vellón más pesado, que una alimentación escasa para la mantención de dicho estado.

Por experiencias realizadas en Norte América, sabemos que los vellones de un lote de ovejas con alimentación para engordar, fueron comparados con los de un lote de ovejas con alimentación pobre y el resultado fue que las ovejas con buena alimentación produjeron 30 por ciento más de lana limpia con 141 % más de largo de mecha y 20 % más de resistencia a la tensión.

Una prueba realizada en Sud Africa, demostró que una alimentación pobre redujo el peso del lanar en un 15,8 % y la lana limpia en un 32 % y la finura de las hebras en un 36 %. También se encontró que una lana de finura 80's se redujo a una finura de 150's, por hebra, y luego se restauró nuevamente a su finura normal con buena alimentación.

En Nueva Zelandia, considerada como uno de los países más adelantados del mundo, en lo concerniente a la crianza del lanar, se han realizado muchas experiencias en los últimos años con respecto a la alimentación y algunos han dado resultados notables.

En una prueba se apartaron varias ovejas puras de pedigree de las razas Romney Marsh y Corriedale y luego se agruparon y marcaron juntamente dos de cada raza para cada lote; luego se les suministró a dos (una de cada raza) del lote, una alimentación muy buena, mientras que a las otras dos del lote se les dio una alimentación de sostenimiento. Esto dio como resultado al año los siguientes datos: para las ovejas Romney Marsh las bien alimentadas produjeron vellones con un promedio de algo más de 6 kilos y las compañeras con poco alimento, vellones que no alcanzaron los 3,5 kilos y las ovejas Corriedale produjeron, respectivamente, algo más de 7 kilos y algo más de 3,5 kilos.

También sabemos que en Australia las investigaciones han demostrado que cuando las ovejas se someten a una alimentación pobre, se produce el siguiente efecto en el vellón, lo que más se reduce es la producción de las glándulas sudoríparas o sea que habrá una lana seca o de muy poca suarda, luego siguiendo el orden decreciente se produce menos lana o una hebra más corta y algo más fina y por último se nota una leve disminución de la producción de las glándulas sebáceas.

En cambio con una buena alimentación las ovejas produjeron lana con hebra más larga y algo más fuerte con respecto a su finura; pero esto puede variar en las distintas razas.

La práctica de la crianza ovina en todos los países nos ha demostrado que cuando las ovejas han tenido una mala o escasa alimentación, aun por poco tiempo o han

sufrido alguna enfermedad, las hebras se reducen en su diámetro, o sea, que se afinan durante el tiempo del mal y como consecuencia se rompen fácilmente, llamándose en tales casos "vellones sufridos" o "lanas sufridas".

Durante la preñez y la lactancia se ha demostrado que las hebras de lana se reducen en su crecimiento, en su finura y el vellón en su peso, estimándose que ello se debe a una reducción en la actividad del folículo o a que éstos dejan de funcionar y de producir.

LA FALTA DE MINERALES

La necesidad de cierta cantidad de minerales en la alimentación, ha sido reconocida desde hace muchos años y la deficiencia de minerales ha sido objeto de muchísimas investigaciones en diversas enfermedades o anormalidades de la salud.

A excepción del cobre, las otras substancias minerales parecen no intervenir en el crecimiento de la lana, sino en la salud general del animal. Por ejemplo se ha comprobado que una dieta bajo condiciones deficientes de fósforo, hace que disminuya la producción de lana y así tenemos que entre dos grupos de lanares alimentados, uno con falta de fósforo y otro con suficiente cantidad de este mineral se constató que el grupo alimentado con el mineral adecuado, produjo un vellón con un 33 % más de peso, un largo de mecha con un 16 % más de longitud y una finura mejor en un 14 % que el otro lote.

En este experimento los resultados obtenidos indicaron que una disminución en el consumo de alimento producida por la deficiencia de fósforo y no la falta específica del mineral, era la responsable de la interferencia con el crecimiento de la lana. La corrección de la deficiencia de fósforo, por lo tanto, sirve para mejorar el crecimiento de la lana en cuanto aumente la ingestión de proteínas, carbohidratos y otros elementos nutritivos.

En Tasmania y en Sud Africa, donde hay suelos muy deficientes en fósforo, las ovejas producen lana muy fina y con resistencia disminuida.

En determinadas zonas de Nueva Zelandia hay deficiencia de Cobalto, sufriendo los lanares y vacunos que pastan en ellas la falta de desarrollo, llegando a morir si no son tratados.

Parece que la falta de cobalto no influye sobre el crecimiento de la lana, a no ser indirectamente, por falta de apetito, puesto que la lana, producida por lanares que pastan en este medio, continúa siendo normal en su constitución química como en su ondulación. Esta diferencia de cobalto se subsana fácilmente, administrando al lanar periódicamente este elemento o abonando la tierra con abonos que lo contengan.

También se ha comprobado en Australia que la falta de cobre en el suelo es la causa de la poca calidad de la lana que se produce en esas zonas.

La ondulación de las hebras, que es característica de la lana producida por el animal en forma normal, se hace poco a poco menos notable a medida que se van agotando las reservas del cobre, variando su intensidad de acuerdo a la diferencia del mismo y llegando a desaparecer la ondulación si el cobre falta completamente en la alimentación por la falta en los mecanismos diversos que determinan la formación de la ondulación.

Si se trata un animal que ha estado bastante tiempo alimentándose con pastos que carecen de cobre y que por lo tanto producen una lana carente de ondulaciones y se le suministra este elemento, se ha observado que el folículo adquiere la propiedad de producir de inmediato la ondulación en la hebra, como consecuencia de una absorción normal de cobre y las mechas que se producen después muestran la ondulación característica de la lana, de acuerdo al tipo del ovino.

Es de interés mencionar que de acuerdo a otras pruebas se ha demostrado que si se hacen pastorear lanares negros en suelos que carecen completamente de cobre, estos animales comenzarán a producir lana casi blanca. Se estima que esto es debido a un proceso químico complicado donde sería necesario que la alimentación tuviese una cantidad muy reducida o mínima de cobre a los efectos de asegurar la formación de la pigmentación negra.

Mucho se ha hecho y se continúa haciendo más para mejorar los pastoreos, ya sea la manera de sembrar, la semilla o mezcla de semillas a utilizar de acuerdo al medio, la forma de administrar el pastoreo o consumo o rotación del mismo; los nuevos medicamentos y métodos para combatir, prevenir y controlar las enfermedades en la crianza ovina.

La técnica o el trabajo organizado han jugado un papel muy importante en cuanto al incremento de nuestra población ovina al estado actual, pero aún queda mucho por hacer para lograr una producción general mayor y mejor.

Mejor alimentación, utilizada en forma más eficiente por lanares con buena salud (libres de parásitos) y gran producción de lana, de carne, o de doble propósito debe ser la finalidad que persiga todo criador de ovinos.



SOSTEN BALANCEADO EN LA ESCALERA DE MANO PARA LA LATA DE PINTURA

La dificultad que se presenta cuando se quiere sostener una lata pequeña de pintura mientras se trabaja montado en una escalera, puede evitarse con este sostén. Consiste únicamente en un trozo de madera de 2" x 4" con una ranura cortada en ángulo cerca de un extremo, como se puede ver en el grabado. Éste se cuelga de uno de los escalones. En su parte superior se clava una tapa de lata para que sirva de platillo.



UNA VANA SOMBRA ESTREMECE AL HOMBRE

Palabras del REY DAVID

y el SEGURO INDIVIDUAL CONTRA ACCIDENTES CORPORALES LA DESVANECE



CUANDO vemos que un hombre se independiza, cuando trabaja por su propia cuenta, cuando afronta solo las eventualidades; lo admiramos. Pero, si por sentirse excesivamente fuerte, quiere aventurarse contra los diversos riesgos que pueden salirle al paso, entonces, dejamos de admirarlo, para considerarlo *suicida.*

Atinado y prudente es en cambio, protegerse. Así como hay armas agresivas, hay elementos de defensa. Desde las armaduras de los siglos XV - XVI y XVII hasta nuestros seguros del siglo XX. Fundamental es protegerse. Prever. El Seguro de Accidentes Corporales Individual debe estar con Usted. Si Usted es patrón, si Usted es profesional, si Usted trabaja por cuenta propia, debe garantir su futuro. Sus manos, sus piernas, su cabeza son sus herramientas de trabajo. Valórelas, hágalas valorar. Nadie desea mal a nadie, nadie pretenderá su incapacidad física. Pero... Usted tiene que saber cuanto vale, cuanto le dan por una parte de su cuerpo que por un accidente, no puede responder a su actividad vital.

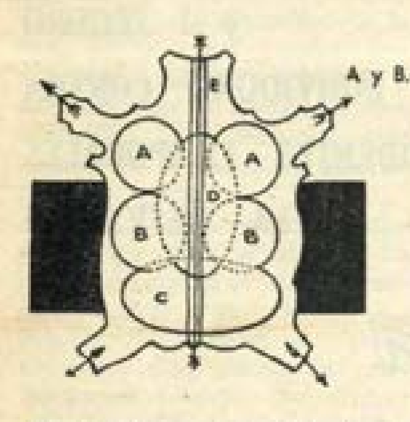
Nuestros días deben de ser felices, vivimos la alegría de nuestra euforia de trabajo. Con todo... a veces... "Una vana sombra estremece al hombre" dijo sentenciosamente el Rey David. El Rey David *leía en el pensamiento* y la conciencia de los hombres. Es ese natural temor — sentido tal vez en un instante —, de lo que nos pueda deparar el futuro, lo que nos estremece. El Seguro es una respuesta tranquilizadora a esa interrogante que nos hacemos nosotros mismos. El Seguro Individual, desvanece esa Sombra.

Consúltenos

FAENAS CAMPERAS:

estaqueado de cueros.

Para la confección de distintos trabajos



A y B.— Se sacan tientos para lazos de 4. Para lazos de 6, se agrandan los círculos de los costillares (B B) y se achican los de las paletas (A A).

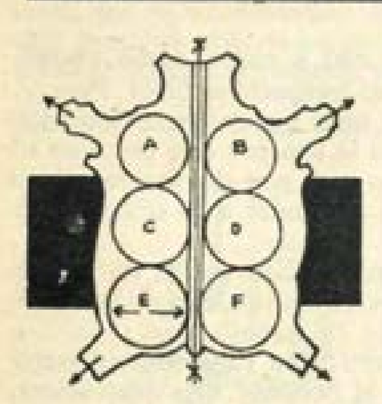
C.— Parte gruesa del cuero: se utiliza para cinchas, encimeras, etc.

D.— La mejor parte del cuero vacuno: para maneadores de 3 dedos de ancho, etc.

E.— Parte gruesa (bolsa de cogote de toro): para atadores, etc.

Antiguamente se usaba también el cuero de las quijadas, para maneas cruzadas.

Para la confección de un lazo

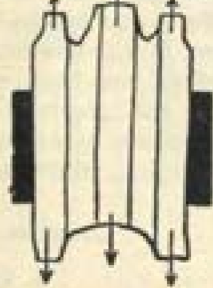


Se estaquea en redondo, al natural, para donde miren las patas.

- Para un lazo de 6 se cortan en redondo dos tientos de C, dos tientos de D, uno de A y otro de B.
- Para un lazo de 4, se cortan en redondo dos tientos de E y dos de F. Si el cuero es grande, se sacan seis círculos como E, de igual tamaño.
- También de E y F se sacan para yapa, etc.

La letra G señala la línea del lomo, de dos dedos de ancho, que es la parte falsa del cuero.

Para riendas, bozales, cabrestos, etc.



Se estaquea en largo, como ilustra el grabado.

Para cinchas, encimeras, etc.



Estaqueado en ancho o atravesado



CUBRIENDONOS LA ESPALDA

Seguro de Vida de Capital Decreciente

★

ALGUNA vez nos sentamos frente a una mesa, tomamos un lápiz y empezamos a trabajar por una nueva etapa de nuestra vida. Por ejemplo: edificamos. Sabemos que *tenemos* que *disponer* de un capital o tenemos que regirnos por una cuota de amortización por préstamos hipotecarios. Tenemos el ansia de llevar a feliz término nuestros propósitos. ¿Podremos? A esta pregunta, a preguntas similares a esta es que aparece con su verdadera magnitud el SEGURO DE VIDA - CAPITAL DECRECIENTE.

El célebre pensador francés La Bruyère dice: "La conducta prudente gira sobre dos ejes: El pasado y el porvenir". Ese espacio entre los dos ejes es precisamente lo que tenemos que cubrir, que asegurar. Hablamos de un porvenir ya definido. El período de transición, de cambio, de inseguridad hay que garantirlo con algo. Para eso tenemos el SEGURO DE VIDA - CAPITAL DECRECIENTE. El nos viene **cubriendo** la espalda. Nada de golpe sorpresivo. EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO está amparando su marcha. El mecanismo es fácil, cubrir saldos deudores. Qué frente a cada amortización podamos pensar que nuestra familia no debe ver un fantasma en ese resto que queda por pagar.

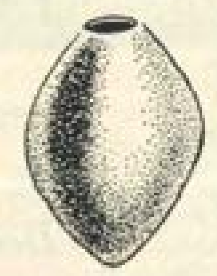
El Banco contempla los distintos riesgos: residencia, ocupación, viajes, aviación, guerra, servicio militar... y si usted tuvo la suerte de liquidar antes del vencimiento definitivo, pues rescate la póliza. Vale decir: liquide su seguro.

Cuando se siente pues frente a una mesa y piense en algo de futuro como la casa propia y dependa de un préstamo, entonces amigo, trace con el lápiz desde los cimientos las palabras SEGURO DE VIDA - CAPITAL DECRECIENTE. Tenga la confianza de que ese edificio no se derrumbará.

MATES ANTIGUOS



Boca de plata.



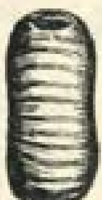
Poronga o pera.



Cintura y boca de plata.



Con asa.



Galleta.









De plata con pie.



Boca de plata.



Pie de madera y boca de plata.



De resero: en guampa, con cinturas de plata.

De resero: en guampa, con cintura, boca, cadena y bombilla de plata.





MANEJO DE LA MAJADA DE CRIA LUEGO DEL SERVICIO

Por el Dr. ANIBAL DURAN DEL CAMPO.

Miembro de la Comisión de Mejoramiento Ovino.

AL promediar el mes de mayo, los carneros — salvo raras excepciones — ya habrán sido retirados definitivamente de las majadas; teniendo en cuenta que el servicio ha dado comienzo en distintos períodos de acuerdo a las razas: Merino, Merilín e Ideal en noviembre y diciembre; Corriedale en enero y febrero; Romney y Lincoln en marzo, puede preveerse *que en estos momentos se* encuentran ovejas en todo momento de preñez: recién gestadas, en plena gestación, muy próxima al parto y en plena parición.

En lo que tiene referencia al porcentaje de gestación que haya podido resultar de esta temporada de servicio, es obvio que el mismo a esta altura del año está ya determinado; aquellos productores que hayan *cuidado* que *sus* majadas *se* presentasen al servicio en buenas condiciones sanitarias *y* nutritivas y además hayan utilizado un correcto porcentaje de carneros fértiles, habrán seguramente obtenido un elevado índice de fecundación. Su esfuerzo en consecuencia, deberá converger de aquí en adelante, hacia la obtención de un elevado índice de señalación, para lo cual deberán tomarse, a medida que transcurre la gestación, distintas *precauciones de carácter higié*nico sanitarias.

Siguiendo el orden cronológico de los acontecimientos, comencemos por el período que sigue inmediatamente al retiro de los carneros del servicio.

La buena alimentación, factor tan importante en el período previo a la encarnerada y también cuando la gestación está más avanzada, tiene en *estos momentos* y durante los primeros tres meses,

poca o ninguna importancia, tanto desde el punto de vista del estado de la madre como de la del desarrollo y salud del feto. Ello es fácil comprenderlo teniendo en cuenta que ésta, desde el momento de su concepción hasta el parto, no se desarrolla en forma pareja siguiendo siempre una línea rectilínea ascendente, sino que, por el contrario, es recién en las últimas 6 a 8 semanas que toma decidido incremento. Experiencias realizadas con ovejas preñadas matadas en diferentes etapas de la gestación, muestran que al fin del primer mes el peso del feto alcanza sólo a algunos gramos, al fin del segundo unos 60 grs. y al fin del tercero unos 800 grs. Llega en cambio a los 2 kilos al finalizar el cuarto mes, naciendo finalmente casi al quinto mes con algo más de 4 kilos. Puede observarse a través de estas cifras, que el incremento de peso del feto en los últimos 30 días iguala al logrado en los primeros cuatro meses.

Resulta obvio entonces, que durante esos tres primeros meses, los requerimientos de la oveja gestada estén reducidos a la mínima expresión, no necesitándose en consecuencia más alimentación que aquella destinada a su propio mantenimiento.

La lucha contra la parasitosis interna no debería requerir por la condición intrínseca de ovejas en reciente estado de gestación, medicación expresa, debiendo seguirse el plan de lucha normal, consistente en dosificaciones estratégicas —aquellas aplicadas estacionalmente cada año— y tácticas aplicadas cada vez que las condiciones favorecen la parasitosis. Precisamente una dosificación táctica podría ser altamente recomendable al término del servicio, especialmente cuando sea para favorecer el trabajo de los carneros o cuando se haya trabajado en inseminación artificial, la majada ha permanecido durante varias semanas en concentración por hectárea superior a la normal. Una o dos tomas dadas en este momento permitirán disminuir la carga de parásitos y enfrentar el invierno en mejores condiciones.

También desde el punto de vista sanitario, pero mirado desde otro ángulo, este es el momento, si no se ha hecho ya antes de la encarnerada, de proceder a la vacunación de todos los vientres contra la Mancha-Gangrena cuyos gérmenes pueden en cualquier momento del año desencadenar distintos tipos de enfermedad de curso generalmente fatal.

Al comenzar el cuarto mes de gestación, los cuidados sobre la majada deberán intensificarse. De acuerdo a lo que dijéramos anteriormente el feto comenzará a partir de este momento a crecer vigorosamente y en consecuencia la calidad y cantidad de la alimentación deberá aumentarse paralelamente, siendo incluso conveniente suplementar la misma con el agregado de sales minerales apropiadas.

Las clásicas experiencias de Wallace, pesando al nacer los corderos nacidos de grupos de ovejas bien y mal alimentadas en las últimas 8 semanas de preñez, son terminantes en el sentido de demostrar el mayor peso alcanzado por los primeros, diferencia que se hace aún mucho más sensible en el caso de mellizos. El problema del peso del cordero al nacer es a su vez muy importante, a tal punto que estadísticas conducidas para

averiguar su relación con el porcentaje de mortalidad dentro de las primeras 72 horas del parto, concluyen que los corderos más livianos son los más propensos a morir inmediatamente al mismo. Si las condiciones climáticas son desfavorables, esa proporción aumenta aún más.

La influencia benéfica de la alimentación al comenzar el cuarto mes de gestación, se hace notar así mismo sobre el desarrollo de la ubre y consecuente producción de leche y también de acuerdo a experiencias neo-zelandesas sobre la cantidad y calidad de lana producida agregando así dos poderosas razones para incrementar aquella al llegar las ovejas a este estado de gestación.

Una disminución de la alimentación en este momento, aparejará por el contrario, no solamente la producción de ubres con poca leche y corderos de poco desarrollo, sino también, puede ser la causa desencadenante de graves desórdenes de la nutrición, especialmente aquel conocido con el nombre de Toxemia de la Preñez o Enfermedad de los Mellizos, denominación esta última que corresponde al hecho de establecerse con mucho más frecuencia en el último mes de la preñez en ovejas gestadoras de mellizos. Esta enfermedad, de largo tiempo reconocida en el Uruguay, tuvo especial incidencia el pasado año como consecuencia del mal estado de nuestras pasturas afectadas por las frecuentes lluvias y temporales que son del dominio público. Tenemos la impresión que la importancia económica de esta enfermedad no es aún en nuestro país de mayor entidad, no tanto por la forma correcta en que se maneja la majada sino más bien por el escaso porcentaje de ovejas que producen mellizos. Debemos de paso recordar a los efectos de su prevención, que esta enfermedad puede también establecerse súbitamente en caso de prolongados encierros, ayunos o arreos de ovejas en avanzado estado de gestación.

Desde el punto de vista parasitario, al entrar ahora al cuarto mes de gestación, corresponderá proceder a una dosificación estratégica, siendo además muy conveniente el traslado de la majada a potreros que hayan estado sin lanares por lo menos durante un período de cuatro o más semanas, de modo de evitar la reinfestación de las madres y la infestación precoz de la corderada. Más allá del cuarto mes de gestación, la dosificación es peligrosa no sólo por los trabajos a que hay que someter la majada y los riesgos de golpes, caídas, etc. sino porque en el caso de la Fenotiazina y no sabemos si también de algún otro parasiticida, su administración en los últimos días de gestación puede provocar un elevado porcentaje de abortos.

Aprovechando la circunstancia de que la majada deberá encerrarse a efecto de dosificarla, resultará sumamente beneficioso proceder al mismo tiempo al "desoje" o sea limpieza de lana que cubre los ojos y también aquella otra situada en la zona mamaria.

Experiencias comparativas llevadas a cabo en Australia entre majada con y sin la limpieza de lana que describimos, permitió determinar un 5 % más de corderos señalados en la majada limpia. La razón de ello radica en la incapacidad que muchos corderitos tienen al nacer de encontrar prontamente la ubre escondida a veces

entre la lana que cubre mamas, verijas y entrepierna.

Siempre a esta altura de la gestación, corresponde también prestar atención al problema de la Enterotoxemia o Riñón Pulposo de los corderos, enfermedad a gérmenes anaerobios de amplia difusión en algunas zonas de nuestro país. En aquellos establecimientos que anualmente experimenten pérdidas de corderos de 4 o más semanas que hagan sospechar de acuerdo a la sintomatología la existencia de esta enfermedad, deberán proceder a la vacunación de la madre gestada y el cordero al nacer, o también, la doble vacunación del cordero. En el primer caso es altamente conveniente aplicar a las ovejas dos vacunas de igual virulencia separadas entre sí por unas cuatro semanas, tratando que la última de ellas corresponda más o menos unas dos o tres semanas antes del parto. Procediendo de esta forma, las antitoxinas producidas en la madre pasarán a través del calostro al recién nacido inmunizándole por el término de unas cuatro semanas; como la enfermedad se desarrolla preferentemente en aquellos corderos que ya han comenzado a comer pasto, es conveniente en estos momentos aplicar una segunda vacuna con lo que se conseguirá prolongar la inmunidad por dos o tres meses más. Como en algunas oportunidades la incidencia de Enterotoxemia ha coincidido con infestaciones masivas de Teniasis a la que algunos autores le conceden papel predisponente, es recomendable dosificar la corderada con preparados a base de sulfato de cobre y nicotina.

Llegamos finalmente al momento de la parición; si la majada ha sido manejada correctamente, si previamente a la encarnerada se ha tenido la precaución de eliminar todas las ovejas con problemas en la ubre y si el estado nutritivo y sanitario es bueno, solamente deberá enfrentarse las dificultades creadas por el clima, cuya importancia por cierto es fundamental. Para darnos una idea del enorme contraste que debe superar el recién nacido en su primer encuentro con la Naturaleza, basta recordar que su temperatura interna y aquella del medio en que hasta el momento se alojaba, fluctúa entre 39 y 40 centígrados siendo en cambio comunes en nuestro país en las primeras horas de la madrugada, temperaturas por debajo de 0' C. Esta impresionante diferencia determina durante esas primeras horas una intensa lucha entre la vida y la muerte y en ella queman sus últimas energías un porcentaje de corderos que no debe en nuestro país disminuir de un 15 a 20 %. Si el cordero al nacer es de poco peso, si el lugar donde se produce el alumbramiento no es de por sí abrigado y si finalmente a la baja temperatura se agregan lluvia y viento, las posibilidades de sobrevivencia de estos corderos estarán considerablemente reducidas.

En una experiencia australiana realizada recientemente, destinada a averiguar la influencia del calor y la alimentación sobre los corderos recién nacidos y en la que una majada Corriedale integrada por unas 100 ovejas fue constantemente vigilada día y noche durante los 10 días que durara la parición, mientras el 40 % de los corderos dejados sin cuidado murieron dentro de las primeras 24 horas, en el grupo en que estos, ni bien nacidos eran retirados de sus madres para ser alimentados artificial-

mente en cuartos precalentados, sólo murieron el 2 %. Esta experiencia revela hasta qué punto es importante el problema del abrigo y la gran influencia que campos protegidos de las lluvias y los vientos por cortinas de árboles bajos y altos, pueden tener en el porcentaje de corderos señalados.

El alto precio alcanzado por nuestros buenos reproductores, comienza ya a justificar un control mucho más severo de la majada en el momento de la parición y si bien las características que la crianza ovina tiene en nuestro país, hacen extremadamente difícil dicho control en las majadas generales, no resultaría en cambio muy difícil ni oneroso realizarlo en las majadas M. O. y Pedigrees.

En Nueva Zelandia, país que quien haya visitado alguna vez, no se cansará nunca de ponerle como ejemplo en cuanto a técnica, práctica y cariño por la crianza ovina, otorga al período de parición, preponderante importancia. Las majadas son alojadas en potreros chicos, bien arbolados y con buenas aguadas y siendo por la mañana y por la tarde constantemente vigilados por un hombre y sus perros que se constituyen ambos en verdaderos especialistas en la materia. De ese modo es siempre posible intervenir a tiempo en casos de ovejas caídas, partos distósicos o difíciles, corderos que tienen dificultades para obtener su primer trago, etc. Esta práctica conjuntamente con otras disposiciones de carácter técnico tomadas mismo desde antes de la encarnerada, han permitido a aquel país señalar anualmente entre 95 y 100 % de corderos, superándonos en un 30 a 40 %.

Finalmente, aunque no encaje perfectamente dentro del título de esta charla, creemos necesario insistir sobre un punto que indirectamente está unido a todas las manifestaciones agropecuarias y es el de la investigación y extensión; aquella para estudiar y resolver los problemas y ésta para enseñarlos y divulgarlos entre los técnicos y productores.

Por su idiosincrasia, el productor agropecuario es escéptico, creyendo solamente lo que ven sus ojos, o a lo sumo en la experiencia que les toca muy de cerca.

Por su parte, los técnicos están en la obligación de llevar al productor, no las noticias optimistas de los últimos adelantos operados en el extranjero, sino los resultados reales de dichas experiencias trasladadas al ambiente nacional.

A ese fin, las estaciones experimentales cumplen en los países agropecuarios avanzados una misión de investigación y extensión tan importante que no puede dudarse que sea a ellas, precisamente que deban su enorme prosperidad.

Nuestro país, esencialmente agropecuario, carece de estaciones experimentales y ha habido argumentos en el sentido de que siendo tan pequeño y de economía tan limitada, no podría darse el lujo de poseerlas.

Bernardo Houssay, fisiólogo argentino laureado no hace muchos años con el premio Nobel, aseguraba recientemente que "los grandes países no gastan en investigación porque son ricos, sino que son ricos porque gastan en ella" y agregaba: "es un gran negocio; nada da dividendos comparables a los que proporciona la investigación científica y tecnológica".

Nosotros también creemos que en nuestro país, cuya economía alguien ha dicho camina sobre el lomo de nuestras ovejas, ya debiera hace años tener instalada su Estación de Investigación Ovina, donde pudiera estudiarse y difundirse todos los problemas de producción de lana, carne, sanidad, etc.

Dejar librado el progreso de la industria ovina, al solo esfuerzo de la Comisión Honoraria de Mejoramiento Ovino y sus técnicos, a las instituciones rurales y a algunos inteligentes profesionales y productores, nos parece una tarea muy pesada para todos y demasiado cara para el país.



Genealogía de las "lloronas"

ANTIGUA estirpe tiene este instrumento que el gaucho — jinete por antonomasia — ajusta a sus talones para acicatear al caballo. Las espuelas más antiguas de que hay noticia datan del siglo XI y dícese que las primeras de rodaja comenzaron a usarse bajo el reinado de Enrique III, en 1250. Los calados, las estrellas, las cadenitas, aparecieron recién por el 1700. Al Río de la Plata llegaron con la expedición de don Pedro de Mendoza, en 1536, y dos siglos después pasaban a ser parte importante en la indumentaria del gaucho.

Las primeras espuelas que usó el criollo fueron las de acicate, alargadas, puntiagudas, sin rueda, del tipo de las llamadas espuelas patagonas. Luego vinieron las de rodetes, grandes y pesadas, que sólo servían para domar, y que llamaron nazarenas, identificando quizá las puntas de la rueda con la corona de espinas. Y, como siempre andan quejándose, con el tintineo que les provoca el andar del caballo — nunca por arrastrarlas, como hacen los gauchos de carnaval — se las llamó lloronas. También, porque hacían llorar sangre al animal. Las de mayor tamaño conocidas pesaban hasta 3 kilos, midiendo hasta treinta y tantos centímetros, y solían ser de plata pura. Los indios pampas las usaban, hechas de cuerno de venado o de horqueta de árbol de madera dura, poniéndoles en la punta una púa de la misma madera o un clavo. La espuela se compone de un arco, sobre el que va dispuesto un disco, a veces calado o cincelado, que es el rodete, de donde sale el pihuelo, que es la parte que sostiene la rodaja, roseta o estrellita de púa con la que se le hace sentir el rigor al pingo.

Se llama espuela trabada aquella cuya rodaja ha sido inmovilizada por una o más de sus púas, sujetándolas al pihuelo por un tiento. Es éste un truco del que se valen los domadores maulas, porque así se afirman mejor, pero no sin peligro, ya que al estar la espuela metida en la carne del animal, en los boleos y rodadas, le cuesta zafarse al jinete.

PIOJERA de los Ovinos

SE entiende por piojera de los ovinos al trastorno causado por un parásito sobre su piel.

Si bien en nuestro país han sido descriptas dos especies de piojos, la parasitosis está esencialmente bajo la responsabilidad de uno de ellos, Bovícola ovis, catalogado entre los piojos mordedores y que se caracteriza por vivir suelto en el vellón, dentro del cual, cambia continuamente de lugar.

La piojera del ovino ha tomado incremento progresivo desde que los baños sarnífugos se hicieron menos frecuentes o se abandonaron.

En el último año y en el presente, ha llegado a tomar una difusión y magnitud extraordinarias, pudiéndose afirmar que existe prácticamente en todo el país, con mayor o menor intensidad.

La vida del parásito se desarrolla totalmente sobre la piel del animal; sólo accidentalmente se le puede encontrar fuera del mismo.

Las condiciones óptimas para su desarrollo la dan el ambiente oscuro del vellón junto con el calor del animal y la humedad, motivo por el cual se intensifica enormemente en los inviernos lluviosos y queda reducida al mínimo después de la esquila.

El piojo causa al animal una molestia en intensidad proporcional a la cantidad de parásitos presentes.

Las consecuencias de esa molestia derivan en un estado de permanente inquietud que no permite que el animal se alimente en proporción a sus necesidades, con lo cual es conducido a una desnutrición progresiva. Además, el rascado a que se ve obligado en forma casi continua, produce serios deterioros al vellón.

Por lo tanto las pérdidas económicas, tanto en el rubro lana, como en carne y mismo en procreos, a pesar de no poder ser estimados con exactitud, pueden situarse en cifras millonarias, sobre todo cuando la parasitosis ha contribuído a que el animal llegue a un estado de miseria fisiológica.

El piojo es un parásito muy vulnerable a los agentes terapéuticos.

En consecuencia no se justifica la presencia de la parasitosis, teniendo en cuenta, por otra parte, que en la actualidad se cuenta con insecticidas de gran eficacia, así como también que su contralor resulta muy económico tanto en relación con los perjuicios que causa, como también en comparación al control de otras parasitosis.

La época inmediata siguiente a la esquila es la ideal para atacar a fondo la parasitosis, así como también para prevenirla. En primer lugar por la disminución masiva de parásitos que se retiraron con el vellón y además que el clima de la época es propicio para su desarrollo.

A tal fin son aconsejables las balneaciones uno o dos meses después de haber esquilado, cuando ya hay suficiente lana para retener cierta cantidad de principio activo del remedio.

Se utilizarán sarnífugos de efecto residual que han sido autorizados y en aquellos casos de infestaciones muy intensas es de toda conveniencia repetir la balneación entre 15 y 20 días después.



LAS "BABOSAS"

LAS "babosas" se encuentran en casi todo el país, con preferencia en los lugares húmedos.

Los daños que ocasionan son de bastante consideración, pues devoran los brotes y hojas tiernas de muchas plantas. Algunas roen además la corteza de ciertos árboles, lo mismo que los caracoles terrestres, a cuyo grupo pertenecen, las babosas de aspecto viscoso van dejando al caminar un rastro brillante de mucus o "baba".

Todas las "**babosas**" lo mismo que el caracol comestible, son hermafroditas; es decir, que son macho y hembra a la vez, y todos los individuos ponen huevos.

Los huevos, siempre más o menos transparentes, son puestos en montoncitos en las grietas del terreno o bajo las piedras.

Las pequeñas "babosas" salen con la misma forma que el adulto. Puede tener tres o cuatro generaciones anuales.

Las "babosas" son poco exigentes en materia de alimentación, así es que lo mismo se les encuentra en el jardín que en la huerta, que en los sótanos y patios húmedos, donde parece que no hubiera nada que comer. Aparte de vegetales comen, en general, restos orgánicos, y son también dadas al canibalismo.

Algunas especies, por el contrario, son vegetarianas y campesinas.

Gran cantidad de animales hacen parte de su alimentación con las indefensas "babosas". Entre los vertebrados, muchas aves, incluso las domésticas gallinas, pavos, patos, las lagartijas, seguramente algunas culebras. El sapo es un gran destructor de babosas; en pocos días se devora todas las de un jardín.

Entre los insectos hay muchas especies de coleópteros que se alimentan de babosas y caracoles. Ocasionalmente también lo hacen algunas especies de hormigas.

En la lucha contra las babosas y cuando se trata de terrenos de poca extensión, la recolección a mano da buen resultado, sobre todo si se complementa con un sistema de trampas constituído por hojas de lechuga o de repollo, o cáscaras de papa, etc., distribuídas de preferencia en los lugares más húmedos. También pueden emplearse montoncitos de afrecho húmedo debajo de cajoncitos o de macetas boca abajo o, especialmente, contra las "**babosas**" pequeñas cuando abundan, rodajas de betarraga o remolacha, distribuídas más o menos a razón de una por metro cuadrado. Estas trampas deben revisarse todas las mañanas, y las

babosas muertas con agua caliente pueden servir como alimento para los cerdos y aves de corral. La caza durante las primeras horas de la noche, con tiempo húmedo, puede ser ventajosa en muchos casos, pues se las encuentra en plena actividad fuera de sus refugios. Debe mantenerse el terreno libre de basuras entre los cuales se ocultan las babosas durante el día.

Suele aconsejarse el uso de polvos diversos esparcidos o extendidos en cordón alrededor de las plantas o canteros que se deseen proteger. Unos obran por su acción más o menos cáustica (cal viva molida, sulfato de cobre o de hierro en cristales, sal común, carbonato de sodio o "soda", superfosfato de calcio, nitrato de sodio, ceniza, hollín, cal apagada); otros que deben usarse en mayor cantidad, por simple acción mecánica (conchas de ostras pulverizadas, arena fina, aserrín de madera, paja cortada, o cualquier otro polvo barato). Estos agotan la secreción mucosa del animal e impidiéndole la marcha termina por matarlo.

Debe notarse que algunos son peligrosos para las plantas, y que además ofrecen una protección muy precaria, pues en tiempo lluvioso, que es cuando mayor actividad desarrollan las "babosas", pierden toda utilidad; los unos por disolverse y desaparecer, los otros por el sólo hecho de quedar mojados. Unicamente en invernáculos y otros lugares al abrigo de la lluvia, podrán tener cierta utilidad estas barreras.

Pueden pulverizarse las plantas con arseniato de plomo, como se usa contra los insectos masticadores.

Finalmente pueden destruirse las "**babosas**" por medio de cebos Tóxicos.

Fuosilato de sodio o bien Verde de París	½ kilogramo
Afrecho	10 kilogramos
Melaza	2 litros
Naranja o limón	3 frutos
Agua	12 litros o más

Mezclar bien el afrecho con el tóxico. En otro recipiente se exprime el jugo de las naranjas o limones en los 12 litros de agua, cortando luego los frutos (incluso la cáscara) en pequeños trozos que se echan también en el líquido, y agregando luego la melaza. Con este líquido se humedece poco a poco la mezcla de afrecho y Verde de París, removiendo bien durante la operación. El cebo no debe ser demasiado húmedo, sino lo suficiente para que pueda tomarse una cucharada sin que gotee.

En la fórmula anterior pueden suprimirse la melaza y los frutos cítricos. Otra variación de esta fórmula es: arsenito de sodio una parte, afrecho 16 partes, con agua

suficiente. Se calculan 25 kilogramos de afrecho por hectárea.

También pueden repartirse como cebo rebanadas de papas, lechuga u otra verdura picada, que atraiga a las babosas y luego sumergirlas en una solución de 100 gramos de Verde de París en 10 litros de agua.

Las papas horneadas o cocidas, cortadas en rebanadas gruesas y espolvoreadas con arsénico blanco dan buen resultado colocadas al pie de las plantas.

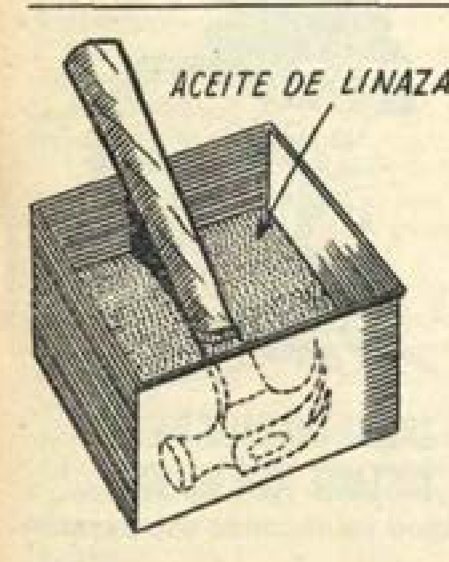
El producto conocido en farmacia con el nombre de meta-aldehído (que se emplea como combustible en forma de tabletas blancas con el nombre de meta y llamado a veces erróneamente "alcohol solidificado") ejerce gran atracción sobre las linazas y caracoles. Los moluscos atraídos por el meta, a su sólo contacto mueren a las pocas horas. Para evitar errores y facilitar su preparación se reemplaza el producto puro por una mezcla coloreada en la cual entra en proporción de 1/5, designada con el nombre de "**meta-aldehina**". Se usa en proporción de 10 a 15 gramos de meta-aldehido por cada kilogramo de afrecho; pero la siguiente mezcla parece ser más conveniente.

Fluosilicato de sodio o de bario	10 gms.
"Meta"	10 gms.
Afrecho	1,000 gms.

Se humedecen con más o menos un litro de agua cada diez kilogramos y se apreta en pequeñas masas, que se distribuyen sobre el suelo a razón de 40 kilogramos por hectárea.

Todo cebo debe ser distribuído al anochecer, y deben tomarse precauciones para evitar que sea comido por las aves de corral y otros animales domésticos, dada su toxicidad.

La introducción de sapos en los lugares invadidos constituye posiblemente la forma más cómoda y segura de combatir a las "**babosas**". Estos procedimientos son aplicables también contra el caracol comestible, que constituye una verdadera plaga en muchos lugares.



COMO EVITAR QUE LA CABEZA DE UN MARTILLO SE AFLOJE

Cuando se adapta un mango nuevo a un martillo o a una hacha, el mango cumplirá su cometido durante más tiempo, si se le aplica una solución que contenga una mitad de aceite de linaza y la otra de aguarrás. Así se evita que se seque y se contraiga, lo que causa que el mango se afloje.

COMO SE LLEGA AL JUICIO SOBRE UN ESPECIFICO PARA COMBATIR UNA PLAGA

Por el Ing. Agr. AGUSTÍN RUFFINELLI

LA Sección Insecticidas es una dependencia del Instituto Biológico de São Paulo, Brasil. Entre sus cometidos específicos cabe señalar el ensayo biológico de insecticidas.

El ensayo biológico de insecticidas en su mayor parte deriva del cumplimiento del decreto 24.114 del 12 de abril de 1934 referente a la fiscalización de insecticidas.

En los ensayos de laboratorio, para la arealización de espolvoreos (vía seca) se utiliza el dispositivo de Farrar [1] a vacío parcial, con las modificaciones introducidas por Lepage & Gianotti.

El dispositivo Farrar - Lepage - Gianotti (ver Fig. 1), consta de:

Una mesa de tapa redonda, giratoria, de 1 mt. de diámetro;

Cuatro campanas de vidrio de mt. 0,40 de altura y mt. 0,31 de diámetro que se apoyan sobre una arandela de goma crêpe;

Cada campana, en el tapón de goma, lleva: un vacuómetro (que no es esencial por existir uno general), una pequeña calota o depósito para el insecticida (polvo) a ensayar, y un tubo para entrada de aire.

En el centro de la mesa, el registrador de vacío general para las cuatro campanas. La columna (pie de la mesa) lleva los tubos de vacío que van conectados a un pequeño motor eléctrico.

Las operaciones que se realizan durante el proceso del ensayo se resumen así: Se pesa cerca de 200 - 300 miligramos del polvo insecticida a ensayar y se coloca en la calota; se colocan 4 cápsulas o placas de vidrio (de poca altura) en cada campana, la cual se cierra herméticamente con ayuda de una arandela de esponja de goma; se conecta la tomada de corriente, controlada por un pequeño motor, y se hace el vacío, controlando el registrador para 10 libras por pulgada cuadrada (escala de 0 a 30). Al girar la tapa de la mesa se cierra el vacío, y se deja entrar aire. La presión producida por la entrada de aire actúa sobre el insecticida contenido en la calota, que se distribuye sobre el área del círculo encerrado o limitado por la campana dentro de cuyo área están dispuestas las cápsulas de vidrio. Se espera 10 minutos para que se deposite el insecticida. La deposición del polvo insecticida es uniforme, con error despreciable. Se retiran las cápsulas y se cubren con tela metálica de malla 0,002 cm y se introducen en ellas cierto número de insectos, controlando a 1, 4, 6, 24 y 48 horas; relacionando con los testigos, se calculan los

[1] Trabajo realizado por el autor durante el usufructo de una beca en el Instituto Biológico de San Pablo, Brasil.

porcentajes de mortandad estadísticamente.

Este proceso permite realizar ensayos de insecticidas con 4 porcentajes diferentes, p. e. 5, 2.5, 1.25 y 0.625 cada vez, en 4 repeticiones.

A veces se realiza el espolvoreo directo de los insectos contenidos en las cápsulas, o también de partes de plantas (ensayos de ingestión).

Para estudiar "depósitos" de insecticidas se usan placas envaselinadas de 0.08 x 0.08 calculando dicho depósito por diferencia de peso.

Para proceder al análisis de otro insecticida debe lavarse muy cuidadosamente la campana, tapón (donde están el vacuómetro, la calota y el tubo de entrada de aire), y el fondo metálico donde se apoya la campana, primero con agua y jabón (o detergente) y después con acetona.

Para las pulverizaciones (vía húmeda) se usa en laboratorio la torre de pulverización conforme la técnica de Waters y colaboradores[3]. Permite ensayar insecticidas en forma de suspensión y emulsionados. Consta de una columna o torre metálica de m. 0,90 de altura y 0,24 de diámetro. En la parte superior se adapta una tapa de madera con una cavidad de donde sale la extremidad del atomizador. El atomizador consta de dos tubos de cobre, diámetros 0,005 y 0,003 respectivamente. El mayor para la entrada de aire en la torre metálica y el otro para arrastrar (aspirar) el líquido insecticida en la dosis conocida de 1 cc, contenido



Fig. 1. — Dispositivo Farrar - Lepage - Gianotti.

en un pequeño frasco o tubo. En la parte basal está adaptada una caja cuadrada de m. 0,38 x 0,38 que tiene una tapa de vidrio corrediza que funciona como diafragma, y una gaveta con fondo de vidrio, donde se colocan las placas de Petri. Cuando se pulveriza se retira el diafragma. Se pulveriza la cantidad necesaria y después se cierra el diafragma y se retiran los insectos.

El aire comprimido que se usa proviene de una red general (o de un motor), pasa por una válvula reguladora de presión para tomar una presión constante (0,5 kg. por cm.²). Por el tubo inferior el aire, con la presión constante sale y se bifurca, yendo una rama para un conjunto de filtros con cloruro de calcio y algodón, para eliminar las impurezas, humedad, etc., quedando puro y seco; la otra lleva el aire para la columna de mercurio (abierta arriba) que se mantiene a la altura de 15 ctms. cuando se pulveriza. Esta columna de mercurio, dispuesta sobre un tablero de madera, mide 0,005 de diámetro, tiene una altura de m. 1,15 y forma de U. A medio metro, sobre el tablero va colocada una regla graduada, coincidiendo el 0 de la columna de mercurio con el 0 de la regla. Cuando se pulveriza se hace subir la altura del mercurio hasta 15 ctms. en la regla.

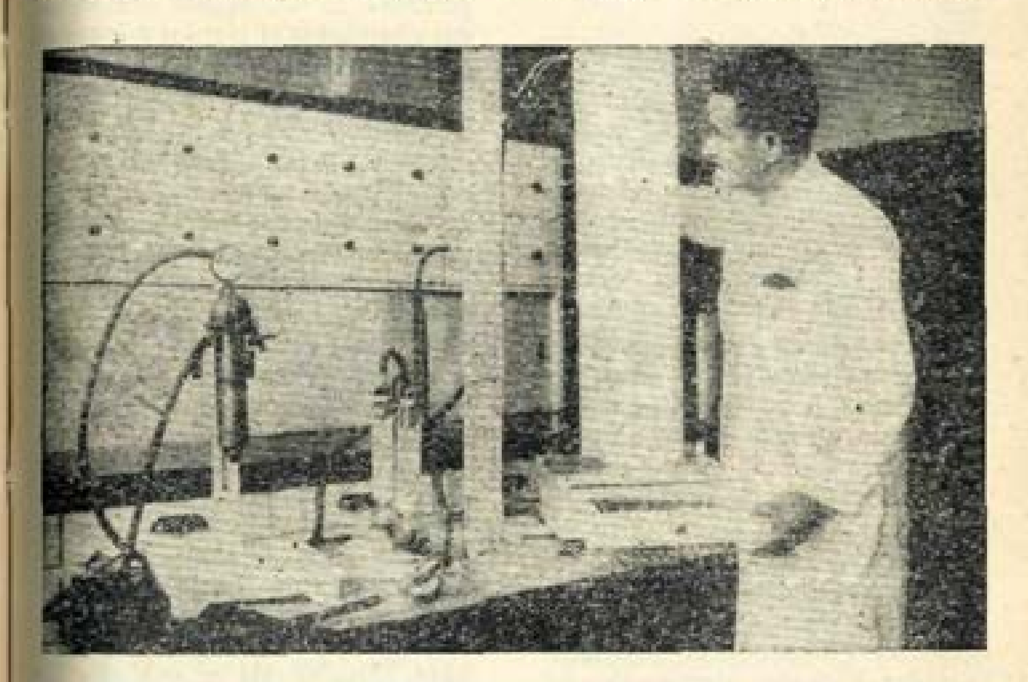


Fig. 2. — Torre de pulverización de Waters.

El paso del aire por la columna de mercurio tiene por finalidad corregir la poca sensibilidad de la válvula reguladora. Del filtro el aire purificado es elevado por un tubo conductor al atomizador.

El atomizador pulveriza el insecticida en la torre en chorros de

turbión; estos chorros son depositados lenta, homogénea y constantemente en la gaveta de fondo de vidrio con círculo de centralización.

En la gaveta se colocan las placas cubiertas de tela metálica con insectos a tratar (o con hojas para ser usadas en ensayos de ingestión).

Por arriba de la gaveta existe un diafragma para interceptar y controlar la desposición de la suspensión en tiempo exacto. El porcentaje de mortalidad se calcula en relación con los testigos no tratados, idénticamente como se procede en el ensayo de espolvoreo, dándonos a conocer así el valor o ineficacia del insecticida ensayado.

Los recuentos de insectos muertos postratamiento, a diferentes lapsos (1, 4, 5, 24, 48 horas) nos va indicando no sólo la eficacia del insecticida sino también la rapidez con que actúa.

Al planear el ensayo de un insecticida en laboratorio, el técnico deberá considerar varios puntos fundamentales a los efectos de lograr resultados que no den lugar a dudas. Podemos enumerarlos así:

1. Estudio de la biología del insecto sobre el que se va a realizar el ensayo, lo que casi siempre es posible mediante la revisión de la literatura correspondiente. El conocimiento de la biología es necesario para darle al insecto, postratamiento, las condiciones más convenientes para continuar su evolución, una vez tratado con el insecticida. Igualmente debe identificarse el insecto: cuando proviene de crías en cámaras ya se puede saber de qué especie se trata, pero cuando se traen insectos procedentes de cultivos en estado de larva, entonces es necesario colocar la parte del material que no se destina al ensayo en la cámara de cría, para su total evolución. En su estado de adulto podrá determinarse o clasificarse.

2. Estudio sobre el o los insecticidas que se van a usar en el ensayo. Estas informaciones las proporciona la literatura. Conocidas sus cualidades el técnico y los operarios tomarán las debidas precauciones para evitar intoxicaciones en el manipuleo.

3. Previo al ensayo se deberá proceder a la limpieza de todos los materiales que se usarán en el ensayo, así como pesar o medir exactamente las dosis de los insecticidas.

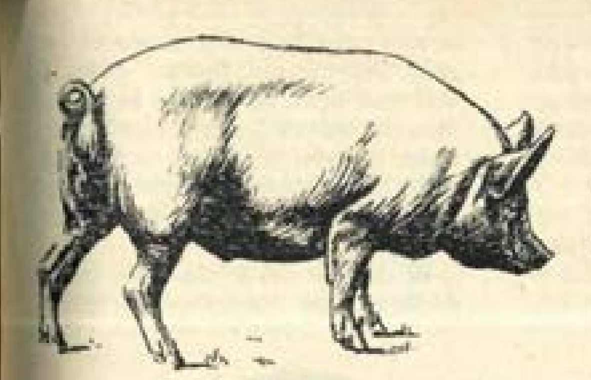
4. Una vez realizado el espolvoreo (o la pulverización) como vimos mediante el dispositivo de Farrar - Lepage - Gianotti, o la torre de pulverización, según sea el caso, los insectos son llevados a la cámara de evolución a los efectos de realizar el recuento de los insectos muertos (inclusive de los insectos testigos, que no recibieron tratamiento), en diferentes lapsos, para calcular los porcentajes de mortandad.

5. Obtenidos los datos numéricos ya se puede proceder a la redacción del informe correspondiente. En casos de dudas con respecto a la acción de un insecticida, se repite el ensayo.

Bibliografía

WATERS, H. A. 1943. General methods and Equipment. (pp. 115-123, 2 fgs.) in Chemical Association for the Adwancement of Science, 20. VIII + 206 pp. Washington.

FARRAR, M. D. et al. 1948. Vacuum dusting of insects and plants. J. Econ. Ent., XLI:647-648. Washington.



Elaboración de PRODUCTOS PORCINOS

Por el Dr. JUAN M. VIAPIANA

NUESTRO hombre de campo siempre mostró especial predilección por prepararse su propia **factura de cerdo**, que bajo el rótulo de **casera**, consume con fruición. Para ello engorda y faena su cerdo con paciencia y celo; no deja casi un día de pensar en él, seguro de que será una fuente generosa de alimentos apetitosos, que compartirá en la mesa hogareña con los suyos.

Toda la gama de productos porcinos es preparada en **las casas:** desde los más comunes, como el chorizo y la morcilla, hasta los salamines y longanizas, que exigen la espera de un tiempo más o menos largo por el proceso del secado, se embuten en las tripas **sopladas** y secas que aguardaban desde hacía tiempo el turno de su empleo.

También los diversos cortes suelen ser preparados en la estancia, según gustos variados: así es que las bondiolas, las paletas, los jamones y las pancetas, figuran en la lista.

Es con respecto a estos últimos productos que vamos a dar una fórmula sencilla, técnicamente correcta, de aplicación múltiple y de fácil y cómoda preparación. Con ella se podrán curar tanto un jamón como una panceta o una bondiola o cualquier corte de cerdo, obteniéndose un buen color, así como un paladar agradable en el producto terminado.

El secreto del éxito radica solamente en el pesado correcto de los ingredientes que componen la fórmula, así como también en el respeto a las indicaciones que daremos sobre su empleo.

Se deben pesar y mezclar bien:

Sal	3 kgs. 600 grs.
Azúcar	1 kg. 350 "
Nitrato de sodio	85 "

Con esta cantidad, se tiene suficiente mezcla como para unos 80 kilos de trozos de cerdo. Si se trabaja con kilajes menores, se reducirá la fórmula proporcionalmente y se evitarán gastos y trabajos inútiles.

De la fórmula se deben tomar 60 grs. para cada kilo de peso del trozo a curar. Con esta cantidad, se puede iniciar la **cura seca**, con la seguridad de que si se trabaja bien, dará para hacer tres frotadas del jamón, paleta o lo que fuere que se pone a curar. Para el caso de trozos de más de kilos (jamones grandes) se deben pesar de 85 a 90 grs. por kilo de carne.

Pongamos un ejemplo práctico: se va a preparar un jamón crudo. Luego de rebajarlo y refilarlo según el gusto de cada uno, se hace el pesado del mismo; y según lo que marque la balanza, calcularemos la cantidad a usar de la fórmula. Luego hacemos el primer frotado, procurando que la cantidad usada no sea excesiva, ya que cuado para que se cumpla el proceso del curado (batea, mesa de mármol, etc.), se tomará la precaución de mover los trozos, cambiándolos de posición; y si se pusieron en pilas, cambiar la ubicación, poniendo los de arriba en la parte inferior y vice-versa.

El detalle del tiempo del curado es de capital importancia y corres-



los 60 gramos de mezcla por kilo de trozo, deben dar para las tres frotadas que ya indicamos.

Para estas tres frotadas, hay que estipular de tres a cinco días de intervalo entre cada una, según el tiempo total de la cura. Este tiempo se calculará así: cinco días por kilo de peso del corte.

Una vez puestos en un lugar adeponde que digamos que está indicado para temperaturas entre 3° y 4° sobre cero. Si no se dispone de un medio adecuado para producir esta temperatura, se procurará trabajar en un ambiente lo más fresco posible, recordando que a una disminución del frío, corresponde un acortamiento de los plazos dados para el curado. La experiencia

del que se encargue de estos trabajos será la que lo oriente sobre este punto, no olvidando que los ambientes cálidos favorecen la aparición de manchas y que, aún, llegan a producir la descomposición de la carne.

Vencidos los plazos del curado, corresponde se haga el remojado de los cortes o trozos, el que se

Si alguien es afecto a la preparación de trozos cocidos (jamón, bondiolas) advertimos que esta fórmula se presta para el curado que se hace antes del cocimiento, pero tomando las precauciones de sacar el hueso del jamón antes de las frotaciones y poner en el hueco que queda una buena porción de la mezcla, para que ésta trabaje mejor.



puede practicar con agua tibia y según el estilo corriente.

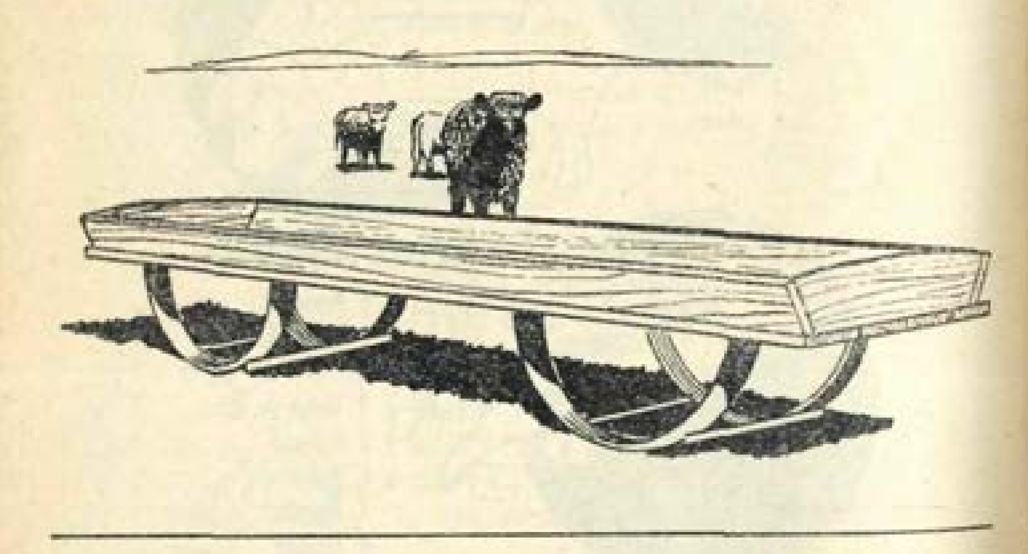
Está demás decir que no debe haber ni insectos ni roedores en la habitación donde se trabajen y estacionen los trozos y que el máximo de higiene se guardará en todas las manipulaciones.

Si se ha preparado una pieza que deba ser ahumada, se esperará a que seque bien, antes de colgarla en el ahumadero, poniéndola a escurrir en un lugar fresco y aireado.

Muchos gustan agregar a las fórmulas del curado de cerdo condi-

mentos como la pimienta, la nuez moscada, el comino, etc. Nosotros creemos que cuando el cerdo ha sido bien alimentado, dispone de una buena capa de grasa firme y su carne no tiene los olores que produce la ingestión de ciertos alimentos y que desvirtúan el sabor propio de la buena carne porcina, la presencia de los alimentos en "cura seca" no se justifica. Pero si se desea agregarlos, digamos que esta fórmula los acepta como todas las similares.

Los aros de dos ruedas grandes divididos por la mitad y abulonados debajo del comedero, constituyen patas sólidas y sirven de patines para mover el comedero. Se evita que los aros se abran mediante planchuelas o ángulos de hierro.



MANUAL DEL ESTANCIERO

1: PULSO - RESPIRACION - TEMPERATURA

Animal	Pulsaciones por minuto	Respiraciones por minuto	Temperatura en grados C
CABALLO	30 a 43	8 a 12	37.5 a 38.5
VACA	50 a 60	12 a 18	38 a 39
OVEJA Y CABRA ..	75 a 80	12 a 20	39 a 40
CERDO	70 a 80	10 a 20	39 a 39.5
PERRO	80 a 120	15 a 25	38 a 39
GATO	110 a 140	20 a 30	38.5 a 39
AVES DE CORRAL	120 a 160	40 a 70	40.5 a 41.5

2: PERIODOS DE PREÑEZ

YEGUAS	340 días
VACAS	283 días
OVEJAS	150 días
CERDAS	112 días
PERRAS	63 días

2: DURACION DE LA INCUBACION

GALLINA	21 días
PATO	28 días
PAVO	29 días
PAVO REAL	29 a 30 días
GANSO	30 a 31 días
PALOMA	18 a 19 días

3: NUMERO DE HEMBRAS QUE PUEDE SERVIR UN MACHO

El número de hembras que puede servir eficazmente un macho, por estación, varía considerablemente según las diferentes clases de ganado y depende mucho de la edad del mismo y las condiciones bajo las cuales él y las hembras se hallen. Los toros y carneros criados a galpón, a los cuales se traen las hembras, podrán servir con éxito a un número mucho mayor de animales que los machos criados a campo.

El siguiente promedio es muy razonable:

PADRILLO	50 a 70 yeguas
TORO	45 a 60 vacas
CARNERO	40 a 50 ovejas
CERDO	20 a 30 cerdas

4: PERIODOS DE CELO (CALORES)

Animal	Duración del Celo	Reaparición después del Parto	Reaparición si no ha habido fecundación
YEGUA	5 a 7 días	7 a 10 días	2 a 3 semanas o más
VACA	1 día	21 a 28 días	3 a 4 semanas o más
OVEJA	1 a 2 días	4 a 6 meses	17 a 20 días
CERDA	2 a 4 días	5 a 6 semanas	20 a 21 días
PERRA	1 a 3 semanas	5 a 6 meses	5 a 6 meses

5: FECHAS DE PARICION

FECHA DE SERVICIO	YEGUAS	VACAS	OVEJAS	CERDAS	PERRAS
Enero 1	Diciembre 6	Octubre 10	Mayo 30	Abril 22	Marzo 4
" 8	" 13	" 17	Junio 6	" 29	" 11
" 15	" 20	" 24	" 13	Mayo 6	" 18
" 22	" 27	" 31	" 20	" 13	" 25
" 29	Enero 3	Noviembre 7	" 27	" 20	Abril 1
Febrero 5	" 10	" 14	Julio 4	" 27	" 8
" 12	" 17	" 21	" 11	Junio 3	" 15
" 19	" 24	" 28	" 18	" 10	" 22
" 26	" 31	Diciembre 5	" 25	" 17	" 29
Marzo 5	Febrero 7	" 12	Agosto 1	" 24	Mayo 6
" 12	" 14	" 19	" 8	Julio 1	" 13
" 19	" 21	" 26	" 15	" 8	" 20
" 26	" 28	Enero 2	" 22	" 15	" 27
Abril 2	Marzo 7	" 9	" 29	" 22	Junio 3
" 9	" 14	" 16	Setiembre 5	" 29	" 10
" 16	" 21	" 23	" 12	Agosto 5	" 17
" 23	" 28	" 30	" 19	" 12	" 24
" 30	Abril 4	Febrero 6	" 26	" 19	Julio 1
Mayo 7	" 11	" 13	Octubre 3	" 26	" 8
" 14	" 18	" 20	" 10	Setiembre 2	" 15
" 21	" 25	" 27	" 17	" 9	" 22
" 28	Mayo 2	Marzo 6	" 24	" 16	" 29
Junio 4	" 9	" 13	" 31	" 23	Agosto 5
" 11	" 16	" 20	Noviembre 7	" 30	" 12
" 18	" 23	" 27	" 14	Octubre 7	" 19
" 25	" 30	Abril 3	" 21	" 14	" 26
Julio 2	Junio 6	" 10	" 28	" 21	Setiembre 2
" 9	" 13	" 17	Diciembre 5	" 28	" 9
" 16	" 20	" 24	" 12	Noviembre 4	" 16
" 23	" 27	Mayo 1	" 19	" 11	" 23
" 30	Julio 4	" 8	" 26	" 18	" 30
Agosto 6	" 11	" 15	Enero 2	" 25	Octubre 7
" 13	" 18	" 22	" 9	Diciembre 2	" 14
" 20	" 25	" 29	" 16	" 9	" 21
" 27	Agosto 1	Junio 5	" 23	" 16	" 28
Setiembre 3	" 8	" 12	" 30	" 23	Noviembre 4
" 10	" 15	" 19	Febrero 6	" 30	" 11
" 17	" 22	" 26	" 13	Enero 6	" 18
" 24	" 29	Julio 3	" 20	" 13	" 25
Octubre 1	Setiembre 5	" 10	" 27	" 20	Diciembre 2
" 8	" 12	" 17	Marzo 6	" 27	" 9
" 15	" 19	" 24	" 13	Febrero 3	" 16
" 22	" 26	" 31	" 20	" 10	" 23
" 29	Octubre 3	Agosto 7	" 27	" 17	" 30
Noviembre 5	" 10	" 14	Abril 3	" 24	Enero 6
" 12	" 17	" 21	" 10	Marzo 3	" 13
" 19	" 24	" 28	" 17	" 10	" 20
" 26	" 31	Setiembre 4	" 24	" 17	" 27
Diciembre 3	Noviembre 7	" 11	Mayo 1	" 24	Febrero 3
" 10	" 14	" 18	" 8	" 31	" 10
" 17	" 21	" 25	" 15	Abril 7	" 17
" 24	" 28	Octubre 2	" 22	" 14	" 24
" 31	Diciembre 5	" 9	" 29	" 21	Marzo 3


LOS DIEZ MANDAMIENTOS DE SEGURIDAD
1
TRATE A TODAS LAS ARMAS COMO SI ESTUVIERAN CARGADAS. ES LA REGLA MAS IMPORTANTE DEL MANEJO DE LAS ARMAS.
2
SOLAMENTE ARMAS DESCARGADAS DESARMADAS O CON EL CIERRE ABIERTO DEBEN TENERSE EN EL COCHE CAMPAMENTO O EN SU CASA.
3
ASEGÚRESE QUE EL CAÑON Y EL SISTEMA DE SU ARMA ESTEN LIBRES DE OBSTRUCCIONES
4
SIEMPRE LLEVE SU ARMA DE MANERA QUE PUEDA CONTROLAR LA DIRECCION DEL CAÑON AUNQUE DIERA UN TRASPIE
5
ESTE SEGURO DE SU OBJETIVO ANTES DE APRETAR EL DISPARADOR
6
NUNCA APUNTE SU ARMA HACIA PERSONAS, ANIMALES U OBJETOS A LOS QUE NO QUIERE TIRAR.
7
NUNCA DEJE SU ARMA FUERA DE SU VISTA SIN ANTES DESCARGARLA.
8
NUNCA TREPE A UN ARBOL O CRUCE UNA CERCA CON SU ARMA CARGADA
9
NUNCA DISPARE HACIA UNA SUPERFICIE PLANA Y DURA, HACIA LA SUPERFICIE DEL AGUA O CERCA DE VIVIENDAS O EDIFICIOS.
10
PROHIBIDO CAZAR
RESPETE LA PROPIEDAD DEL CAMPESINO

POZOS, ALJIBES Y MANANTIALES

Suministro de agua potable para los hogares en los suburbios y en la campaña

CONSIDERACIONES GENERALES

DE los elementos esenciales para la vida, el agua es el que más se consume. Nada exige, pues, mayor pureza que el agua.

Pero el agua no es pura por ser transparente a simple vista. Observada al microscopio, el agua más cristalina puede contener infinidad de gérmenes de enfermedades transmisibles, *como la tifoidea*, la disentería o el cólera.

Lo importante, por lo tanto, es que el agua de consumo no contenga gérmenes infecciosos, llevados hasta ella generalmente por los excrementos de personas que padecen o han padecido alguna de esas enfermedades. Para obtener tal pureza, donde faltan las aguas corrientes o no se han hecho las conexiones domiciliarias, deben estar bien ubicados los suministros particulares y ser construídos y usados de manera que se evite toda contaminación.

Hay que tener presentes, al respecto, los siguientes principios generales:

1. La distancia y la dirección del suministro en relación con el drenaje que pudiera venir de posibles focos de infección de los alrededores.
2. La protección del suministro contra una contaminación por la boca del pozo o aljibe o por filtración por los costados.
3. La formación del suelo (arcilla, roca o arena) por donde corre la napa.
4. El peligro de inundación a consecuencia de grandes lluvias o por desborde de ríos, lagos y estanques.

Ubicación de los suministros de agua

El estado general de limpieza de los alrededores de cada suministro, es de suma importancia, especialmente en el caso de pozos y manantiales excavados. Si hay pozos abandonados, deben ser rellenados de tierra.

La distancia a que queden los posibles focos de infección (por ejemplo, excusados, pozos negros, alcantarillas, tinas o bateas de lavar ropa, caballerizas, etc.) está sujeta a las condiciones del terreno de que se disponga; pero se calcula que 30 metros ofrecen una relativa seguridad. Si la constitución del suelo facilita la velocidad de las corrientes subterráneas, conviene que la distancia sea algo mayor.

También es necesario que los posibles focos de infección queden a un nivel más bajo que el suministro de agua, para que drenen en sentido contrario. Por lo común el movimiento subterráneo del agua lleva la misma dirección que el drenaje de la superficie.

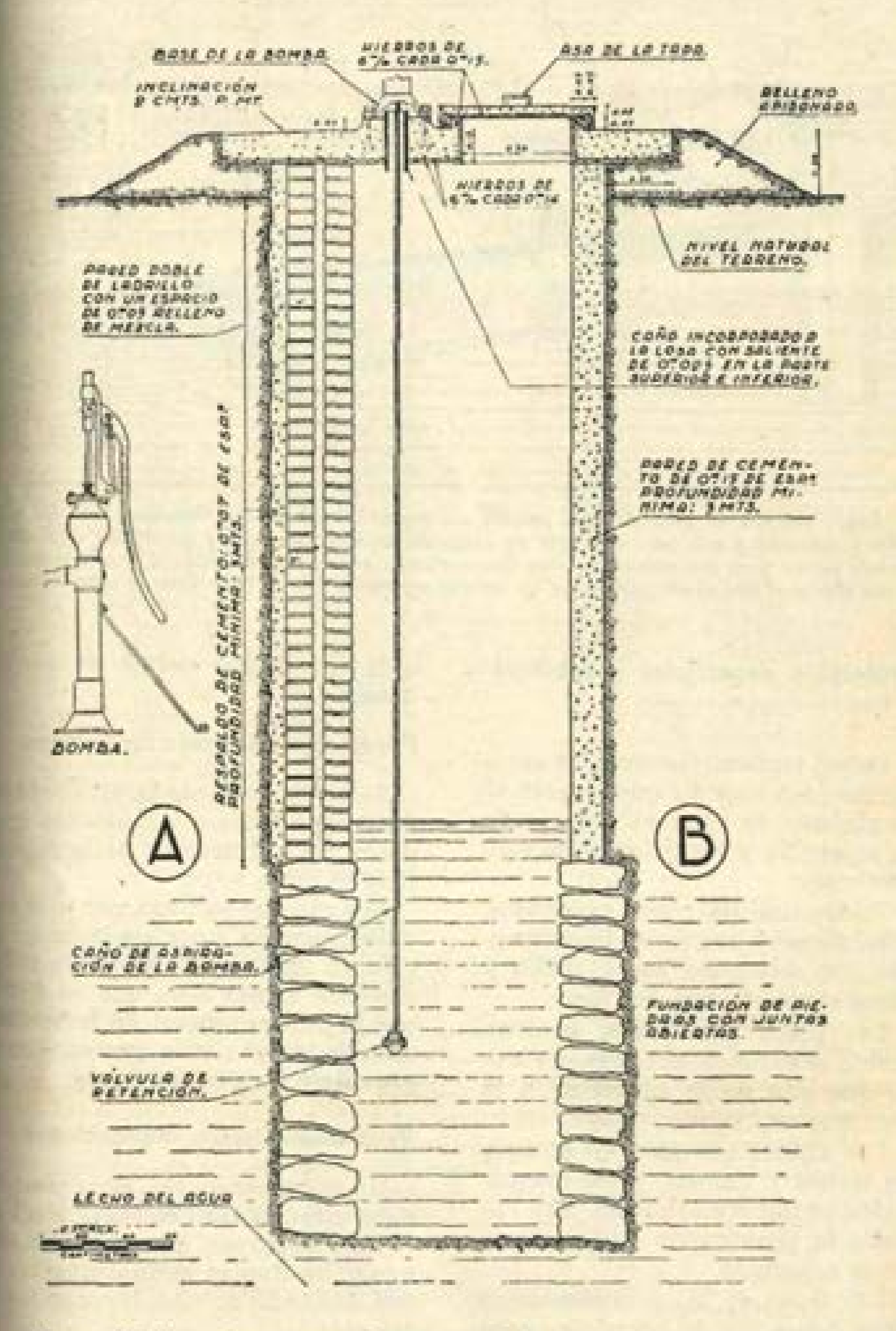
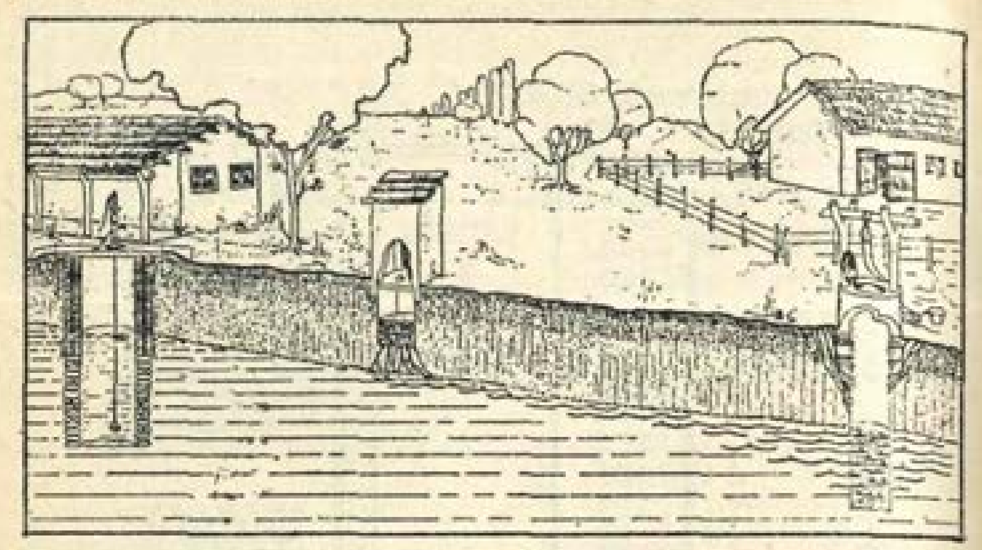


Figura Nº 1. — Pozo excavado mostrando la construcción en ladrillo (A) o en hormigón (B).



El dibujo muestra un pozo de agua potable sin protección contra las filtraciones por los costados y colocado a más bajo nivel que un excusado próximo, de manera que recibe el drenaje de este último y se contamina. De estos inconvenientes graves se halla libre el pozo construido a más alto nivel que el excusado y con las paredes protegidas por un forro hasta la napa de agua.

Protección superficial y subterránea

Deben tomarse las medidas apropiadas para impedir que lleguen al suministro de agua el drenaje de la superficie y las filtraciones subterráneas.

Tratándose de pozos excavados, debe dárseles una pared impermeable que sobrepase hacia arriba y hacia abajo el nivel del suelo.

Los pozos perforados, generalmente se entuban con caños de acero que van de la superficie a la roca que está sobre la napa.

Los aljibes que recogen el agua de techos y azoteas, y los manantiales, se impermeabilizan para impedir la penetración de las aguas de la superficie.

Las tapas de los suministros de agua deben ser de hormigón, para mantener el interior aislado de la superficie y del agua que salpica o se desparrama cuando se usa la bomba.

Formación del suelo de la napa

No es conveniente la proximidad de tierras rajadas o fisuradas que permitan la filtración de la superficie hasta la napa.

El agua que se filtra por una arcilla compacta o por arena fina, recibe un grado de purificación muy superior al del agua que se filtre por el mismo espesor de formaciones de textura más gruesa, como gravilla o roca estratificada.

Protección contra inundaciones

Un suministro de agua nunca debe estar situado en lugar tan bajo que pueda ser inundado por las aguas de lluvias extraordinarias o por desborde de ríos, lagunas o estanques.

Si a pesar de todo llega a producirse alguna vez la inundación,

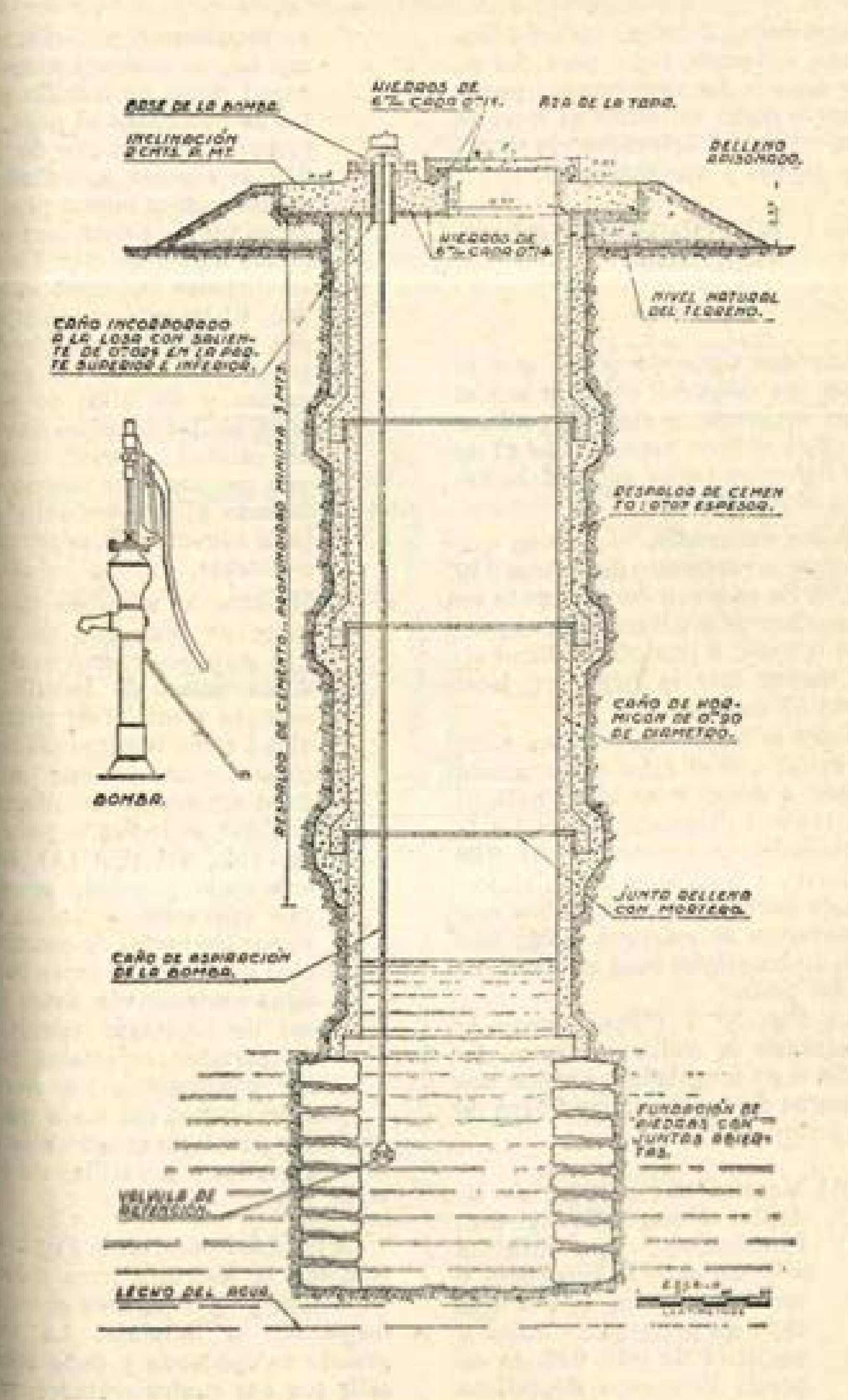


Figura Nº 2. — Pozo excavado revestido con caño de hormigón.

el suministro debe ser vaciado, limpiado y desinfectado, para reanudar su uso. La desinfección puede hacerse como se indica al final de este artículo ("Esterilización de pozos, aljibes y manantiales").

METODOS DE CONSTRUCCION

Pozos

Los dos tipos de pozos que se usan con mayor frecuencia son el **pozo excavado** y el **pozo perforado.** Este último corresponde al de los llamados pozos de caño hincado o semisurgentes.

Pozos excavados. — Tienen casi siempre un diámetro de metros 0.80 a 1.50. Se excavan comúnmente en formación de arcilla, arcilla esquistosa o tosca, a una profundidad algo mayor que la napa, en total hasta 35 metros.

Estos pozos deben forrarse a fin de evitar que el agua contaminada llegue a ellos; y al nivel natural del terreno debe aumentárseles la protección, prolongando mts. 0.30 el forro, a través de una plataforma de tierra apisonada. Sobre esta plataforma se colocará luego una losa de hormigón para sellar la boca del pozo.

La Fig. Nº 1 ("Pozo excavado mostrando la construcción, en ladrillo o en hormigón") expone dos maneras de construir los forros de los pozos:

(A) Muestra dos paredes de ladrillos colocados de faja, profundizadas como mínimo mts. 3 desde la superficie y separadas entre sí por una capa de mortero de arena y portland de mts. 0.05 de espesor. Esta capa de relleno es la que proporciona la impermeabilización. Con el mismo fin, se colocará entre la pared doble de ladrillo y la tierra que rodea al pozo, un respaldo de hormigón de mts. 0.07 de espesor, aproximadamente, y de la misma profundidad que la pared, que puede ser mayor de mts. 3 si las condiciones del suelo lo exigen. El respaldo se compondrá de 800 litros de pedregullo, 400 litros de arena gruesa y 400 kilos de portland. Si los ladrillos fueran de calidad inferior, habría que revocar con mezcla reforzada el interior del pozo, para aumentar la impermeabilización.

(B) Muestra la adopción de un muro de hormigón de mts. 0.15 de espesor, en vez de la doble pared de ladrillo, y siempre a mts. 3 de profundidad como mínimo. Para la construcción de este muro debe emplearse un mortero análogo al indicado para el respaldo del tipo (A), bien apisonado y colado en una sola operación, a fin de eliminar las juntas de construcción que podrían dejar pasar agua contaminada. Estos muros de hormigón requieren encofrados especiales para ser construídos. En ciertas formaciones del suelo puede ser necesario construirlos reforzados con varillas de hierro.

La tapa del pozo, en la Fig. Nº 1, contiene la abertura para colocar la bomba y la tapa más chica de inspección o limpieza. La tapa grande es cuadrada y debe sobresalir por sus cuatro costados, mts. 0.30, de la pared del pozo. Tiene

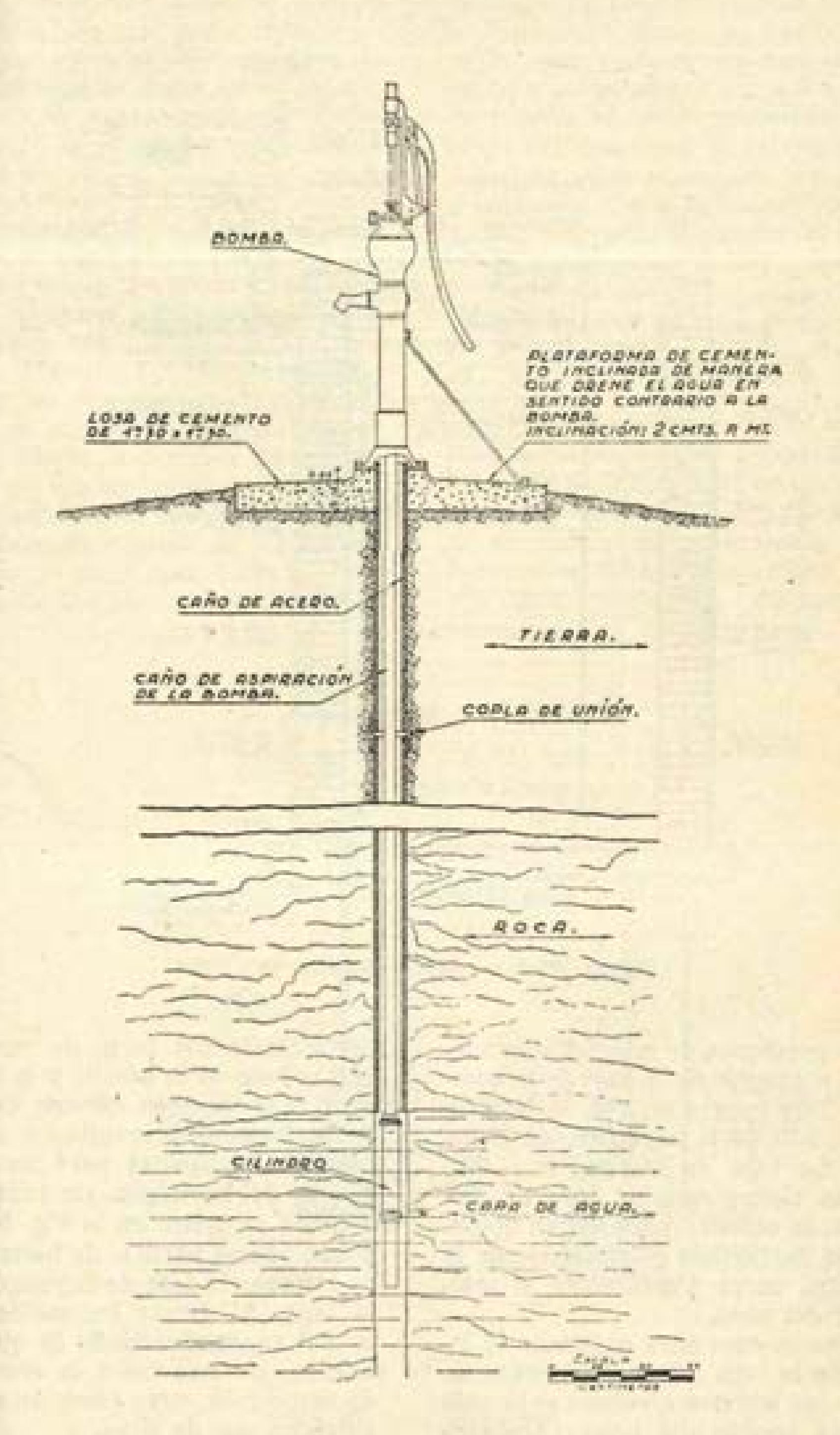


Figura Nº 3. — Pozo perforado.

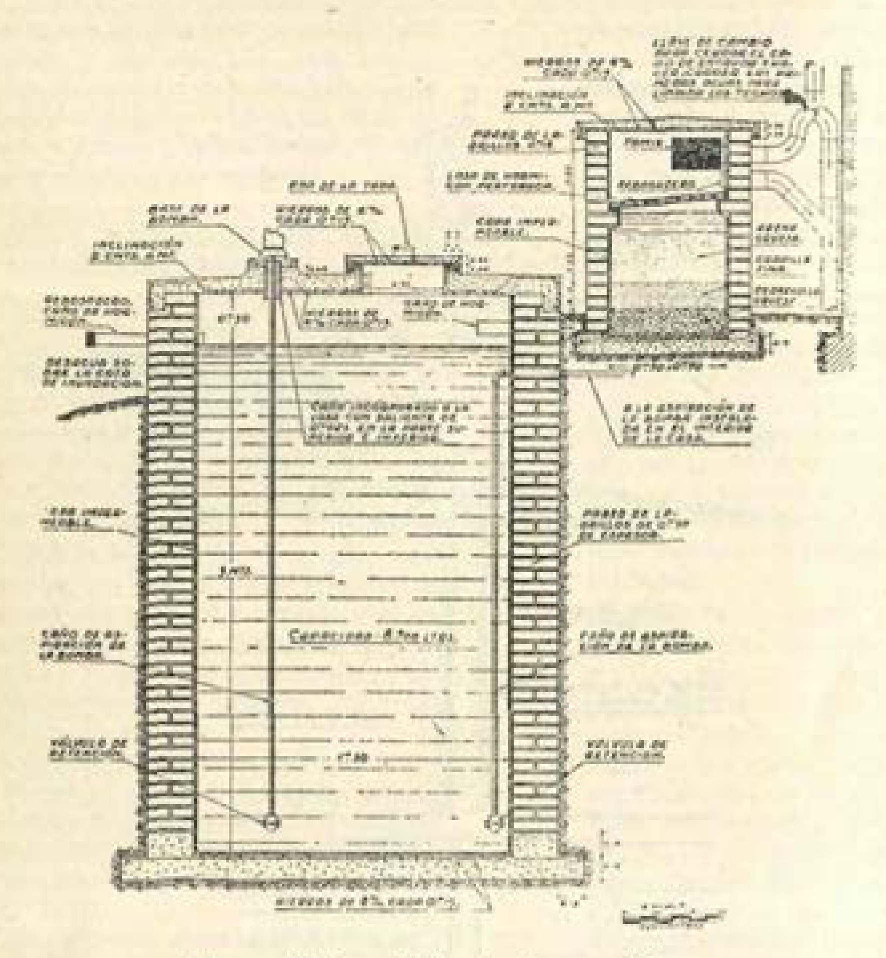


Figura Nº 4. — Aljibe circular con filtro.

una pendiente de mts. 0.02 por metro, partiendo de la base de la bomba. Esta base, a su vez, se levanta mts. 0.05 de la superficie de la tapa. La tapa de inspección o limpieza cierra como la tapa de una caja de calzado, para evitar que el agua derramada o salpicada por la bomba corra nuevamente al interior del pozo.

Los moldes para construir la losa de la tapa deben disponerse sobre un terreno nivelado y lo más cerca posible del pozo. Compruébese antes, exactamente, el diámetro interior del pozo, de manera que la base de la bomba y la abertura de inspección queden dentro de la boca. Los encofrados serán bastante resistentes para sostener el peso del hormigón, sin ceder.

Como se indica en la Fig. Nº 91, deben usarse varillas de hierro para reforzar la losa de hormigón de la tapa. Al armar los moldes, se tendrá especial cuidado de que las varillas no atraviesen la abertura de inspección, cuyo borde se reforzará con una de ellas.

Cuando el hormigón se ha endu-

recido suficientemente, se colocan entre la losa y el pozo, unos tirantes que servirán de rieles para el traslado de la tapa. Unos rolos o roletas de madera dura, permitirán deslizar la tapa, sobre los rieles, hasta su sitio.

Un momento antes de colocar definitivamente la tapa, se echa sobre el borde de la pared del pozo una mezcla de arena y portland, para asegurar el cierre hermético de las juntas.

La Fig. Nº 2 ("Pozo excavado, revestido con caño de hormigón") expone el método que se emplea para forrar con caños de hormigón, en vez de pared de hormigón o de ladrillo, un pozo excavado. Se requiere un mínimo de cuatro secciones de caño para forrar el pozo hasta una profundidad de 3 metros. Las juntas de los caños deben ir llenándose, a medida que se coloque cada sección, con mezcla de arena y portland al 2 por 1. La sección superior debe sobresalir del nivel del suelo por lo menos mts. 0.20, que se rodearán de una plataforma de tierra apisonada de la misma altura, para desviar el curso de las aguas de la superficie.

Cuanto se ha dicho para construir y colocar la tapa de la Fig. Nº 1, se aplica a la tapa de la Fig. Nº 2.

Pozos perforados. — Deben construirse sobre todo en formaciones de tierra donde el agua se encuentre a mucha profundidad. Teniendo en cuenta el rendimiento que proporcionan, se recomiendan sobre cualquier otro tipo de pozo.

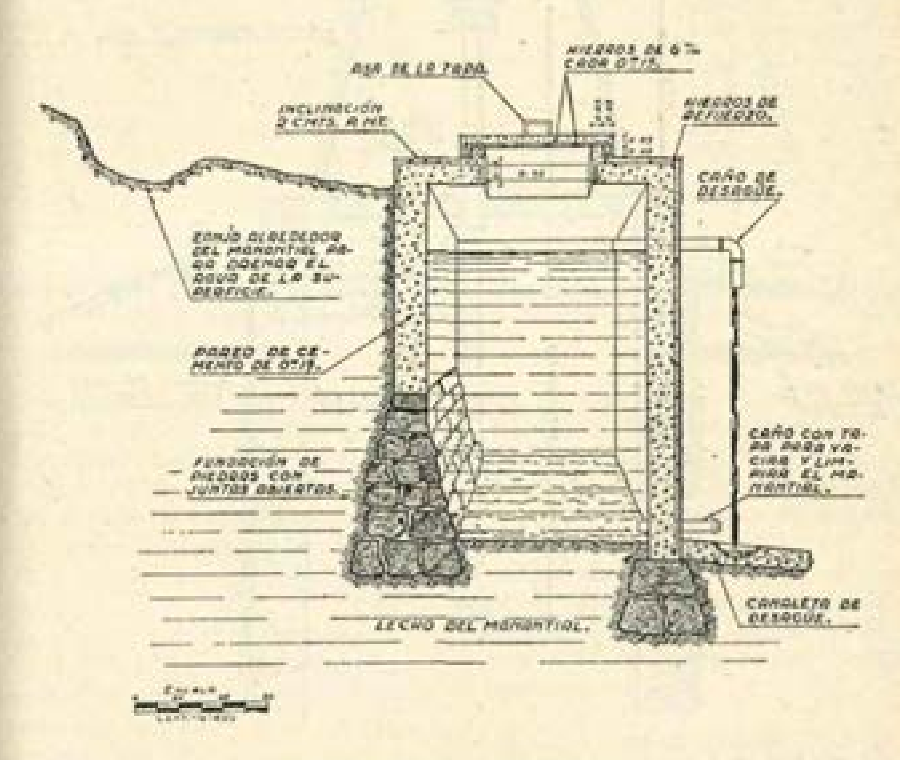


Figura Nº 5. — Manantial.

Los pozos perforados se construyen por medio de taladros a propósito, que atraviesan las sucesivas *capas* de tierra, arcilla, tosca y roca, hasta el nivel de la capa buscada.

Obtenido el hueco con el taladro, se forra con caños de acero, contra posibles desmoronamientos de tierra y contaminación del agua. Los caños tendrán un diámetro de mts. 0.10 a 0.15. Cada sección se unirá a la otra por una "copla de unión", a medida que se introduzcan en el hueco. La sección superior sobresaldrá suficientemente de la losa de hormigón que se aplique al suelo, a fin de impedir que las aguas de la superficie entren en el pozo.

Como lo muestra la Fig. Nº 3, la losa de hormigón que rodea a la terminación saliente del caño de acero tendrá aproximadamente mts. 1.30 de lado, y su superficie una inclinación de mts. 0.02 por

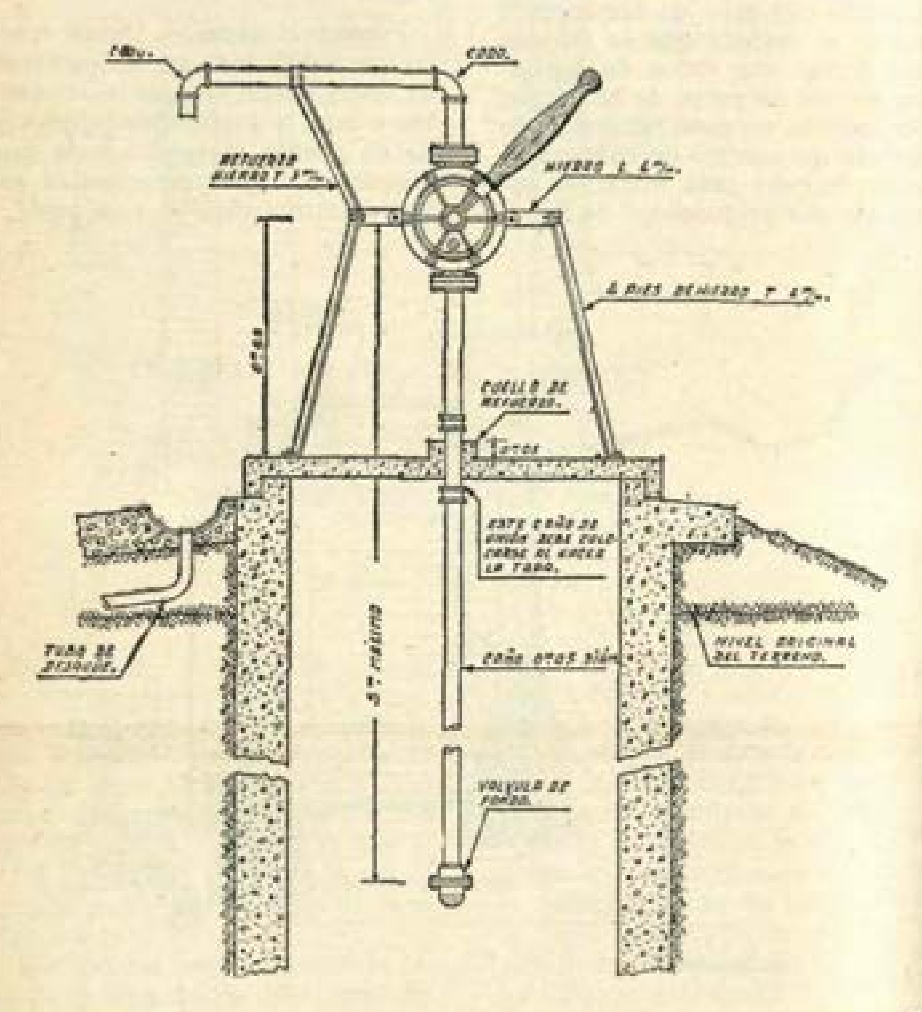


Figura Nº 6. — Bomba semi-rotativa. (Este tipo de bomba puede colocarse en pozo excavado o perforado, en aljibe o manantial).

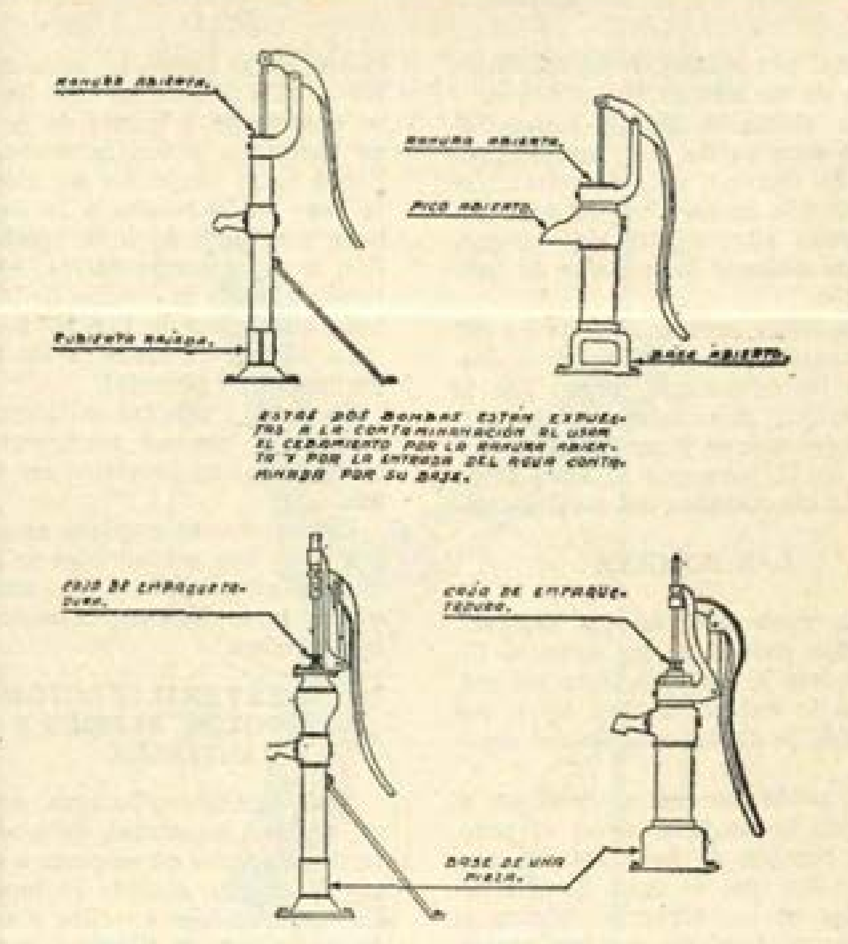


Figura Nº 7. — Los tipos de cabeza de las dos bombas superiores, son antihigiénicos. Los de las dos bombas inferiores son higiénicos.

metro desde el eje; y se construirá en una excavación a propósito, con un encofrado de madera, en el mismo lugar de su colocación.

Los aljibes se usan para recoger y almacenar el agua de las lluvias que corre por las azoteas y los techos.

La Fig. Nº 4 ("Aljibe circular con filtro") ilustra sobre la construcción de un aljibe circular con paredes de ladrillo y fondo y tapa de hormigón.

Se utiliza en este aljibe un filtro para eliminar del agua las partículas de tierra que pueda contener. A la entrada del filtro hay una llave de cambio para desviar el curso de las primeras aguas de las lluvias, que son las que arrastran la suciedad del techo.

Estando lleno, un aljibe de estos puede abastecer a una familia de cinco miembros, a razón de 20 litros diarios por persona, durante casi tres meses.

Manantiales

La Fig. Nº 5 ("Manantial") ilustra sobre la protección de un ma-

nantial por medio de la construcción de un tanque de hormigón.

La ubicación de un manantial debe estar sujeta a un estudio previo del terreno, a fin de evitar que la presión de un nivel de agua demasiado alto, dentro del tanque, pueda dislocar las piedras de fundación.

La zanja cavada más arriba del manantial, tiene por objeto desviar las aguas que corran por la superficie; debe estar a varios metros del tanque y ser hecha en forma de U, para que el agua corra hacia los costados del suministro.

LAS BOMBAS

La protección de un abastecimiento particular de agua es incompleta si no se adopta un método de extracción del agua que impida la contaminación del depósito.

El balde con cadena lleva por sí mismo la contaminación al pozo. Las bombas de base abierta, que permiten que el agua que se derrama en la extracción vuelva al depósito, también pueden ocasionar la contaminación; y otro tanto ocurre con las bombas que deben ser cebadas.

Hay que adoptar un tipo de bomba higiénica, es decir, sin abertura en la base y con válvula de succión que no necesite cebarse para funcionar.

Además, la bomba debe estar bien aferrada por medio de su base a la tapa del suministro, sin permitir juego alguno. Para lograrlo, la base será sólida, de una sola pieza, con suficiente espesor y diámetro para alojar la saliente de mts. 0.02 a 0.05 de un caño de acero empotrado a través de la losa de hormigón y con la misma saliente hacia abajo. La sujeción de la base de la bomba a la losa se hace con bulones, si la bomba es fija, y si es semi-rotativa, se extiende el caño de succión de la manera que indica la Fig. Nº 6.

La Fig. Nº 7 muestra los tipos de bomba de pedestal.

Se pueden adoptar satisfactoriamente las bombas semi-rotativas, siempre que no necesiten ser cebadas.

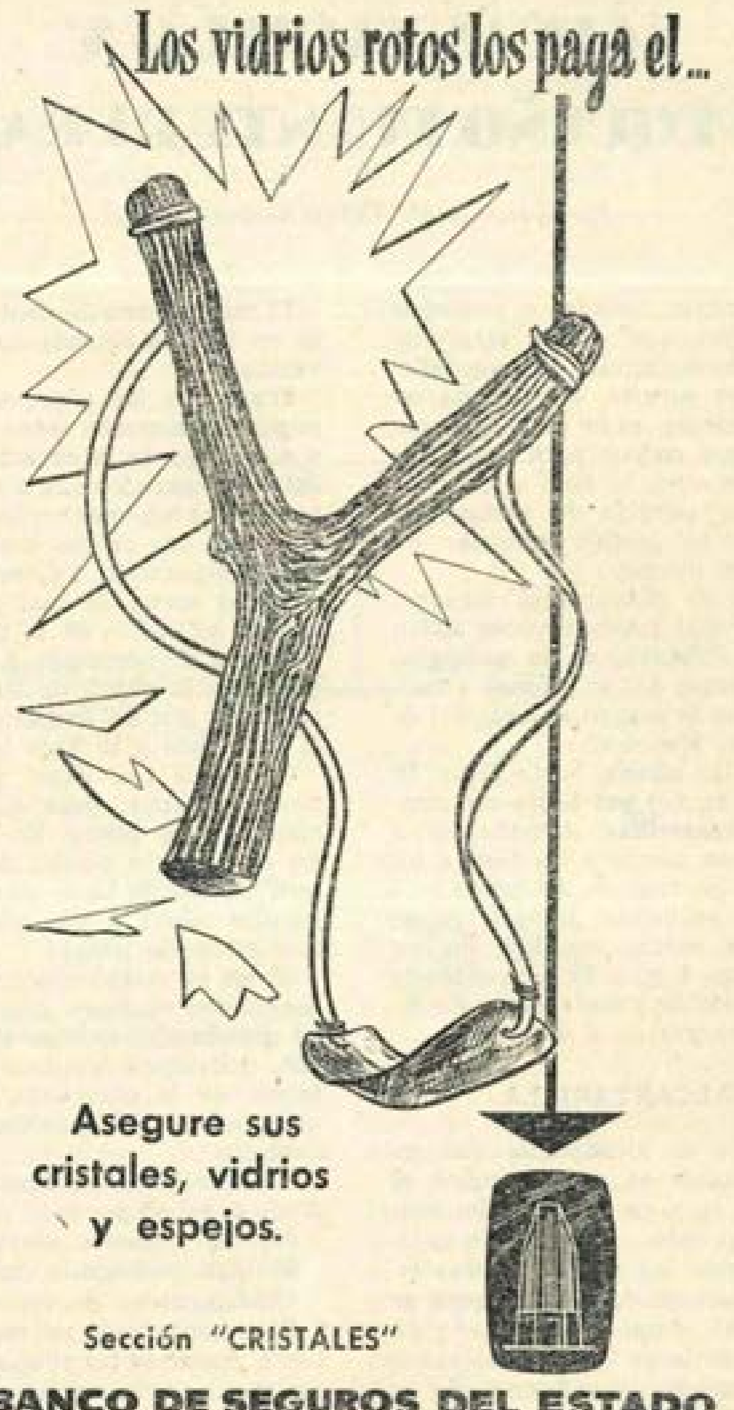
Las bombas se emplean en pozos y aljibes. Los manantiales se construyen generalmente de manera que el agua salga por la acción de la gravedad.

ESTERILIZACION DE POZOS, ALJIBES Y MANANTIALES

Todo suministro de agua, sea pozo, aljibe o manantial, debe ser esterilizado antes de empezar a usarse, y también cuando se han hecho reparaciones en ellos o se les ha practicado la limpieza periódica, pues casi seguramente se ha introducido la contaminación al efectuar esas operaciones. Cuando se sabe que por alguna causa accidental se ha contaminado el depósito, la esterilización es asimismo imprescindible.

Un procedimiento eficaz de esterilización puede ser el siguiente:

—Agregar una solución de hiploclorito de sodio comercial, a razón de 1 litro por cada 5.000 litros de agua. Dos horas después puede usarse el suministro.



Los vidrios rotos los paga el...
Asegure sus cristales, vidrios y espejos.
Sección "CRISTALES"
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Casa Central: AVDA. AGRACIADA Y MERCEDES
SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS.

ALCANTARILLA Y PEQUEÑO PUENTE RURAL

Por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

LAS zanjas, cañadas y pequeños arroyos que suelen atravesar los caminos y sendas de los establecimientos rurales, constituyen serio obstáculo, pues obligan a hacer largos rodeos para vadearlos cómodamente, lo cual a más de significar pérdida de tiempo, no siempre es posible efectuar en época de lluvias.

A fin de obviar esos inconvenientes, que muchas veces aislan a los habitantes de la campaña, presentamos dos soluciones a aplicar según la magnitud o caudal de las aguas a escurrir.

Para las zanjas, hasta 1 mt. 50 de luz (ancho) nos basta con simples **alcantarillas**, construídas a bajo costo atento a un fácil e ingenioso proceso de ejecución.

Para pequeños arroyos cuyas aguas se salvan con una luz no mayor de 4 mts. 50, presentamos un modelo de puente capaz de soportar cargas de 6 toneladas.

ALCANTARILLA

El tipo de alcantarilla que recomendamos se ejecuta sobre el terreno, en momentos que las zanjas están secas. A punta de pala, se rebajan las paredes laterales, con pendiente de 1 x 2; luego se coloca un simple entablonado de 4 mts. de largo (ancho del camino) separado unos 8 cms. de la tierra y ya tenemos el cofre para rellenarlo con hormigón grueso.

El mismo procedimiento se aplica en la cara opuesta de la excavación.

Fraguadas las paredes de hormigón se disponen sobre el fondo y a lo largo de la excavación, dos listones separados que a su vez soportan dos tablones inclinados apoyados en uno de sus cantos.

A continuación rellenamos con tierra o arena lo cual permitirá formar el molde de la planchada en curva de hormigón. Llegado el relleno a la altura de las paredes laterales, con un fratacho se alisa la superficie y se hace la bóveda.

Cubrimos con papel grueso la tierra o arena, para que el cemento no se pegue. En cuanto a los extremos o bordes de la caja será suficiente con clavar unas simples tablas y con ello tendremos el molde pronto.

Si en el establecimiento contáramos con alambre grueso negro de alambrado, varillas de hierro, etc., podríamos acentuar la resistencia de la planchada haciendo una malla con esos elementos de descarte.

El hormigón a emplear es el llamado 6 bolsas por mt.^{3} o sea

300 kls. cemento portland
800 Lts. pedregullo fino
400 Lts. arena gruesa.

El desencofrado es tarea fácil; basta descalzar las alfajías y esperar que las primeras lluvias arrastren el relleno del molde. Es fundamental recubrir la planchada

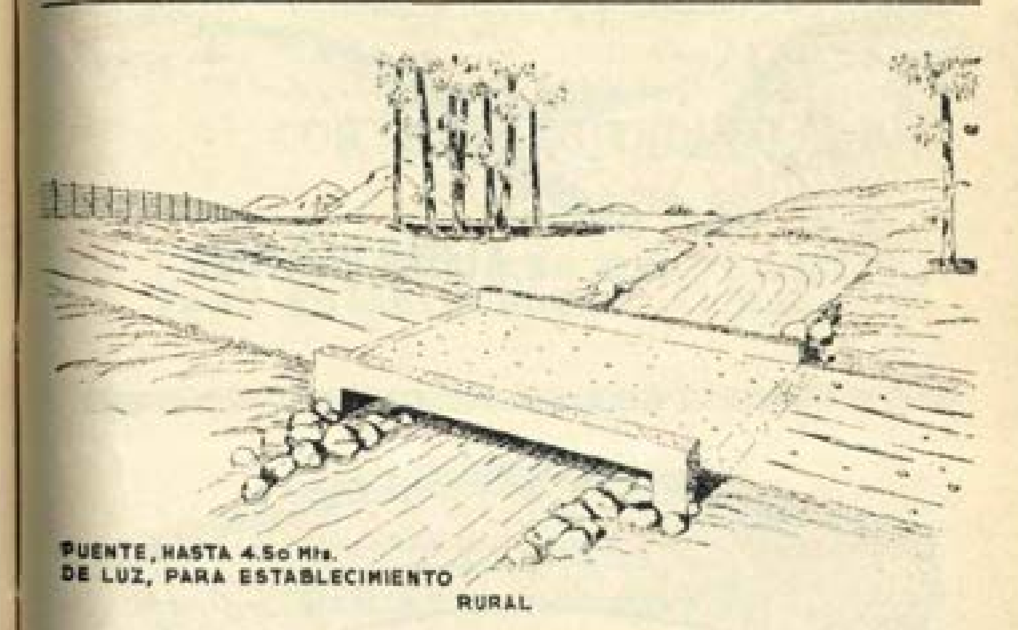
con tierra o balasto a fin de que las ruedas de los vehículos no la deterioren.

PEQUEÑO PUENTE

Este puente permite salvar luces comprendidas entre 1 m. 80 y 4 m. 50.

La tabla siguiente indica los hierros longitudinales de refuerzo y el espesor de la planchada para las diferentes luces.

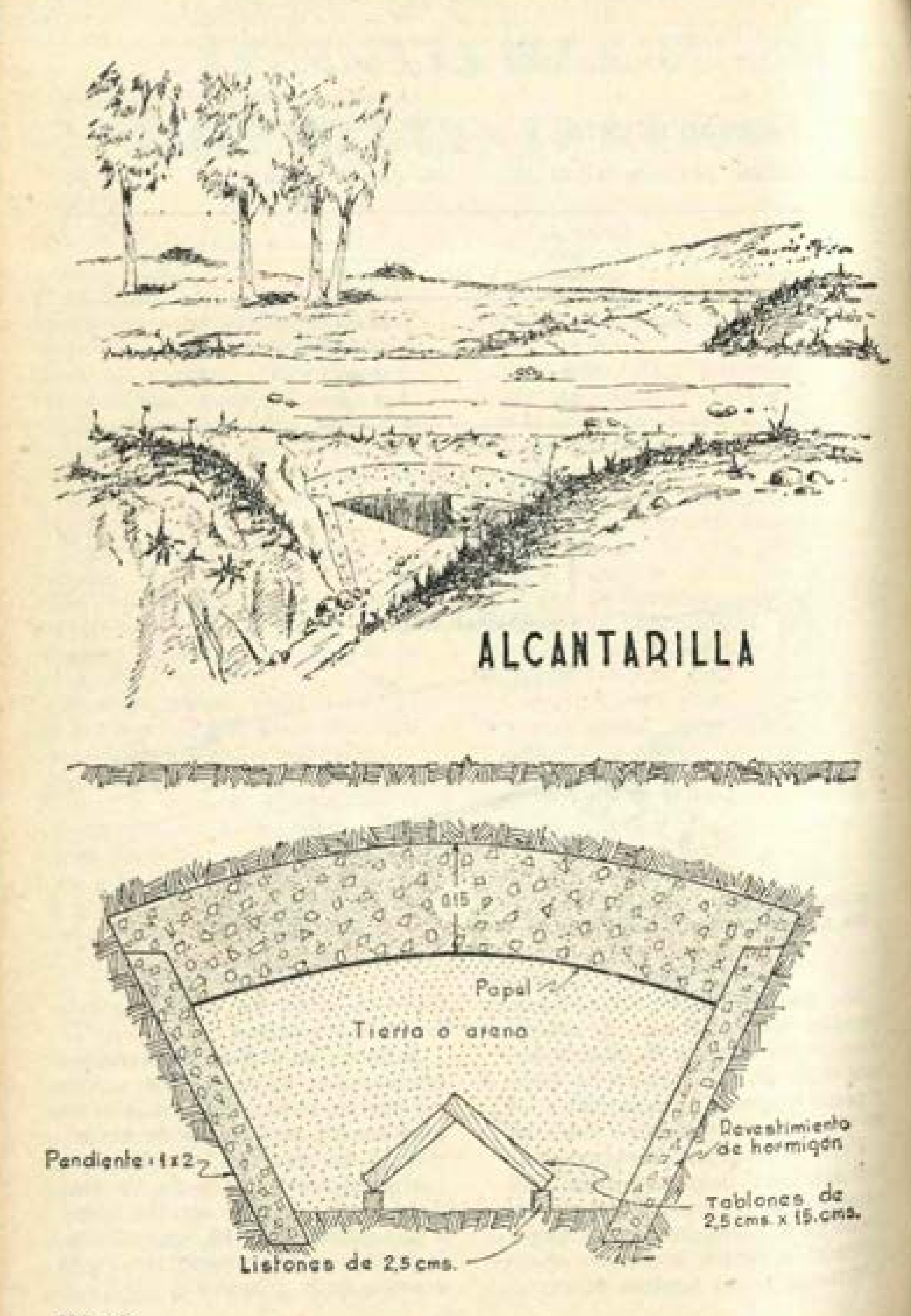
Luz libre en metros	Espesor de la planchada en centímetros	Hierros de refuerzo	
		Diámetro	Separación
1.80	17	15 mm.	20 cm.
2.70	17	15 mm.	17 cm.
3.60	18	18 mm.	20 cm.
4.50	20	18 mm.	17 cm.

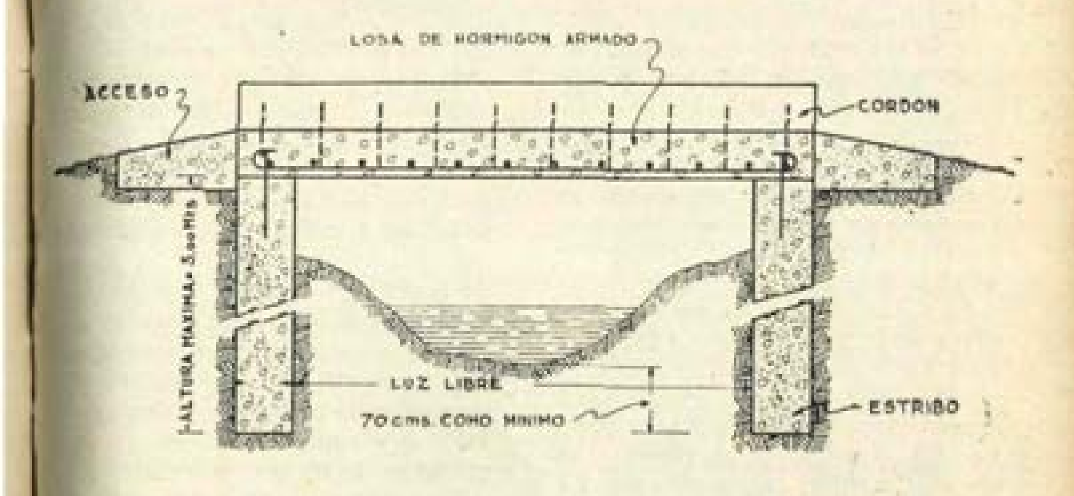

PUENTE, HASTA 4.50 Mts. DE LUZ, PARA ESTABLECIMIENTO RURAL

Los hierros de refuerzo transversales son de 10 mm. de diámetro y se colocarán a 20 cms. de distancia entre sí. En casos de luces y pesos mayores, se recurrirá a los servicios de un Técnico Calculista.

Para prevenir el socavamiento, los estribos llegaban, como mínimo, hasta 70 cm. por debajo del lecho de la corriente, y para mayor protección contra la erosión, se colocarán grandes piedras de revestimiento sobre los taludes próximos de los estribos.

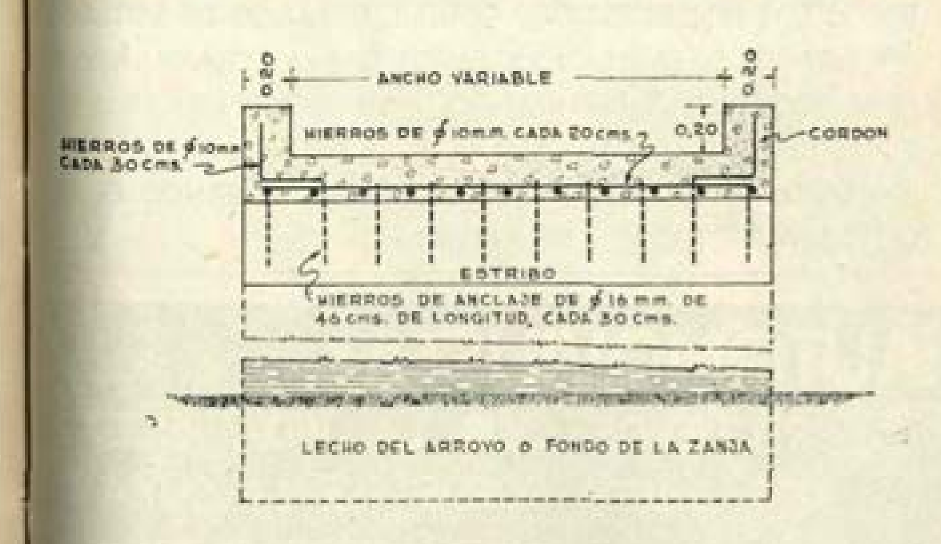
A fin de unir solidariamente los estribos con la planchada o piso del puente, se colocan verticalmente y dentro de la masa de hormigón de las paredes laterales, trozos de hierro redondo de 16 mm. de diámetro por 46 cm. de largo, a una distancia de 30 cm. entre sí, los que a su vez penetrarán en el espesor de la planchada.


ALCANTARILLA
0.15
Papel
Tierra o arena
Revestimiento de hormigon
Pendiente: 1x2
Tablones de 2,5 cms. x 15 cms.
Listones de 2,5 cms.



CORTE LONGITUDINAL

PUENTE, HASTA 4.50 Mts. DE LUZ, PARA ESTABLECIMIENTO RURAL



CORTE TRANSVERSAL

Encofrados. — Según la longitud de los tablones disponibles, el encofrado de los estribos puede construirse en un tramo o bien en varios tramos para su más fácil armado.

En principio todo encofrado se compone de tablas o tablones dispuestos horizontalmente clavado a alfajías verticales.

El espesor de las tablas dependerá: de la distancia entre las alfajías, de las veces que se usará el encofrado y de la profundidad que alcance el estribo a construir. En los encofrados corrientes, se colocan alfajías verticales de 2,5 cm. por 10 cm., separadas a 45 cm. Estas alfajías se ligan con las situadas frente a ellas, por medio de alambre retorcido Nos. 10 ó 12. Temporalmente se colocan entre las paredes o tabiques de tablas, separadores hechos con tacos de madera de 2,5 cm. por 5 cm. de sección, de un largo igual al ancho del estribo, con lo cual se impide que los tableros se junten al ajustar o apretar los alambres. Todo el conjunto se apuntala convenientemente por medio de alfajías de 5 por 10 cm. de sección. Al retirar el encofrado, los alambres deben cortarse a ras de la pared de hormigón.

El encofrado para la planchada o piso se construye con tablas sostenidas por alfajías de 5 por 15 cm. o troncos de eucaliptus, bien apuntalados y acuñados, y con una separación de 60 cm. entre sí.

Hormigón. — El hormigón que emplearemos, tanto en los estribos como en el tablero, tendrá las siguientes proporciones:

400 k. de cemento portland.
500 litros de arena.
1.000 litros de pedregullo de 2 a 4 cm. de diámetro.



La Batalla de Las Piedras

CUADRO DE BLANES

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

TRASCENDENCIA DE LA BATALLA DE *Las Piedras*

Por MARIA JULIA ALDAO

LA revolución oriental de 1811 se inició en el territorio de la campaña en forma espontánea y anárquica al producirse el levantamiento de sus pobladores —hacendados y gauchos peones de estancia— desde las orillas del arroyo Asencio en Soriano hasta la región de Maldonado y Rocha, y desde el Lunarejo, en el norte, hasta el Pantanoso en las puertas de Montevideo.

Esta fase del movimiento culmina, luego de diversas alternativas, en la batalla librada por Artigas contra las fuerzas españolas del Comandante D. José Posada, en las cercanías del pueblo de Las Piedras, el 18 de mayo de 1811.

El triunfo de los patriotas ese día fue amplio y de enorme trascendencia.

Amplio, porque los españoles no tuvieron ya nuevas fuerzas con que intentar someter los elementos campesinos que habían desacatado su autoridad y a los cuales no volverían a imponerse. Debieron encerrarse tras los muros de la plaza que comenzó a sentir los efectos de las operaciones de la vanguardia del ejército patriota que preparaba el sitio. Habían perdido el dominio de todo el territorio de la Banda Oriental que quedó bajo el contralor de los patriotas pues Colonia, que aún retenían, fue abandonada días después a las fuerzas de Venancio Benavídez.

El Comandante de Marina de Montevideo, D. José María Salazar, al día siguiente de la batalla informó el triunfo de los patriotas al Ministro de Estado español y señaló en términos bien expresivos las consecuencias funestas que ella tenía para la causa realista. "Esta es una pérdida irreparable —decía— porque hemos perdido casi toda la Marina, 800 o más fusiles, y otros tantos hombres; es difícil pintar una noche de tanta consternación como la pasada..."

La victoria de Las Piedras fue, además, un hecho de gran significación para los intereses generales e inmediatos de la revolución rioplatense y para los intereses particulares y futuros de la revolución oriental.

En el primer aspecto es de hacer notar que el gobierno revolucionario de Buenos Aires se encontraba entonces en serias dificultades. A las discrepancias políticas internas se habían sumado las contrariedades en el orden militar. Belgrano, derrotado en el Paraguay, no había conquistado aquel territorio para la causa revolucionaria y Castelli, que había marchado al Alto Perú, no había logrado quebrar el predominio español en aquellas provincias. La batalla de Las Piedras vino pues

oportunamente a levantar la moral abatida de los revolucionarios ofreciéndoles un triunfo que abría nuevas posibilidades a la revolución, que la proyectaba victoriosamente en un escenario acaso el más importante del antiguo virreinato no sólo por su posición geográfica sino también por que en él estaba ubicado el baluarte más fuerte del poderío español en estas regiones que quedó anulado. Montevideo ya no persistiría en su intento de dirigir la ofensiva contra Buenos Aires ni en llevar adelante sus combinaciones con los españoles del Paraguay para aniquilar el movimiento, sino que debía atender a su propia salvación.

En el plano militar, la batalla de Las Piedras era el hecho más importante de la Revolución hasta ese momento.

Ello explica el entusiasmo que provocó en las autoridades y pueblo bonaerense. El parte de la batalla fue impreso en hoja suelta y distribuido de inmediato para que el público no tardara en conocer tan gloriosa acción que se ofrecía, como un presagio feliz, en el primer aniversario del 25 de mayo. La "Gaceta", órgano periodístico del gobierno, difundió ampliamente las noticias que con posterioridad fueron llegando a la capital. Días después, el 24 de mayo, la Junta ascendió a Artigas confiriéndole el grado de Coronel del Cuerpo de Blandengues de la frontera de Montevideo, quien recibió también demostraciones particulares de la satisfacción que producía el triunfo de Las Piedras. Años después aún perduraba ese entusiasmo; en 1813 Vicente López y Planes *en su "Canción Patriótica"* la recuerda como una de las glorias de la gesta libertadora.

Para la revolución oriental la batalla de Las Piedras tiene una significación especial. Ella consolidó la unidad interna de un pueblo que hasta entonces no tenía entidad social propia y que allí apareció animado por un mismo sentimiento, el de obtener por medio de la acción guerrera, el reconocimiento de su voluntad particular, el reconocimiento de su existencia como pueblo soberano. Por primera vez los orientales aparecen reunidos bajo la dirección de un jefe — Artigas — que natural y espontáneamente se ha colocado a su cabeza y ha sido reconocido como tal porque interpreta y da forma a las aspiraciones comunes.

La victoria del 18 de mayo fortificó los vínculos de esa naciente agrupación e hizo posible que el pueblo oriental, al iniciar su carrera política, concretara por intermedio de su jefe los principios por los cuales se ha definido. En los oficios que Artigas dirigió después de la batalla a las autoridades españolas de Montevideo se señalaron las *directivas del movimiento*: lograr la libertad de los habitantes del suelo oriental, darles vida política y colocarlos en situación de concurrir al establecimiento del nuevo orden en igualdad de condiciones con los demás pueblos del antiguo virreynato que han recuperado el ejercicio de su soberanía.

Los acontecimientos posteriores llevaron a Artigas y a los orientales a desarrollar ampliamente este programa inicial, pero ya allí, en Las Piedras se puso de manifiesto una de las características más notables de nuestra revolución: *la absoluta identificación del Caudillo con su pueblo* en la consecución de un ideal.

ESTUFAS y CHIMENEAS

Por el Ing. JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ

DESDE los hontanares de la Historia, la humanidad centralizó su existencia alrededor del fuego; y hoy milenios después, no obstante el progreso logrado, en todos los órdenes, la estufa de leña, prolongación natural, del primigenio hogar, sigue siendo el gran "unisseur", el ancladero moral de la vida en familia.

La estufa, pues, supone un lugar atrayente, íntimo, por no decir elemento imprescindible configurando en un importante factor de confort para toda vivienda rural.

El éxito del funcionamiento de una estufa, depende de su correcta construcción, tanto desde el punto de vista de las dimensiones, como del buen empleo de los materiales, estando sujeta la ejecución a normas definidas de las cuales no es conveniente apartarse.

En este artículo de divulgación, esencialmente gráfico, hemos estudiado dos tipos de estufas: la primera de construcción simple, adaptable a todos los ambientes; la segunda con cámara calefactora, significa un sensible aprovechamiento térmico, sin perder por ello los atributos sugestivos y ornamentales que caracterizan la estufa común.

En ambos casos, los materiales a emplear serán semejantes y cualquier modificación que el interesado resolviera efectuar, deberá consultar los cuadros adjuntos, donde en forma clara se especifican las relaciones que ligan entre sí los distintos elementos constitutivos de una estufa.

ESTUFA COMUN

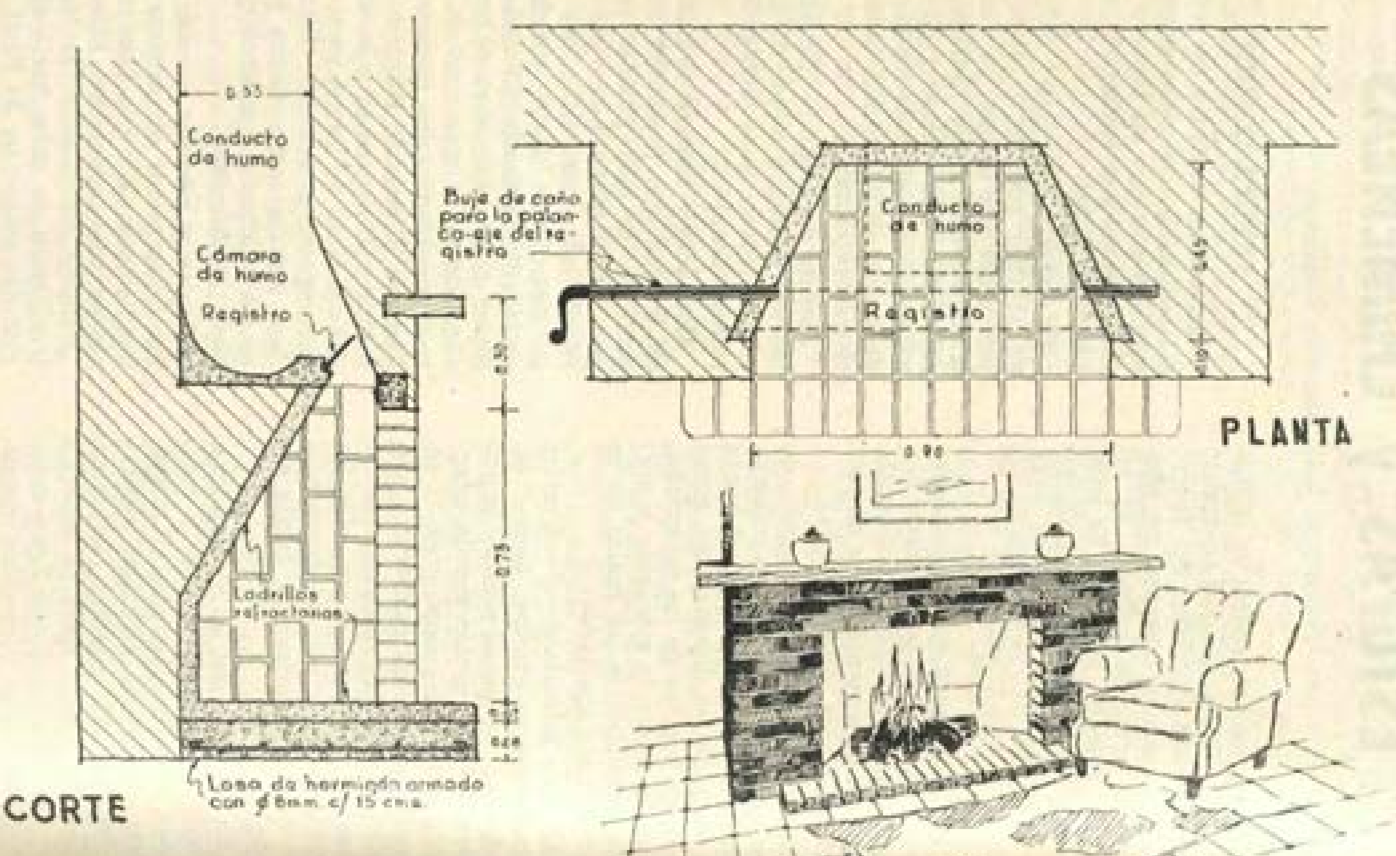
Materiales. — Serán de primera calidad, usándose preferentemente aquéllos que den un aspecto exterior rústico por requerirlo así el ambiente rural.

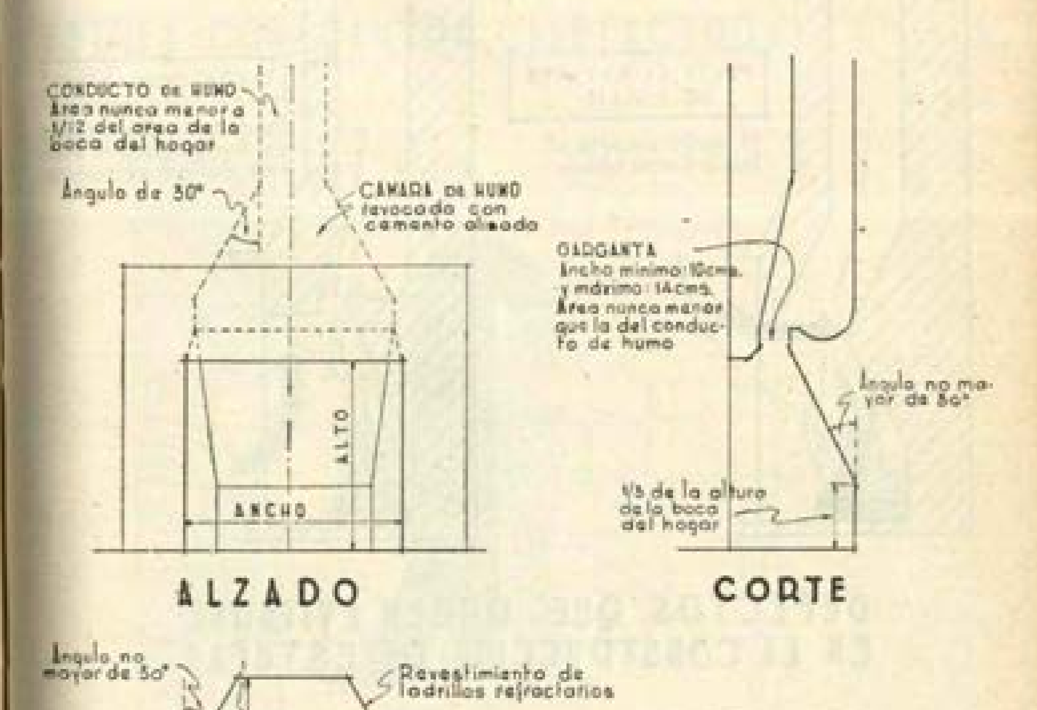
El hogar. — Se podrá construir en ladrillo común o refractario; preferible este último, ya que contribuye a una mejor radiación del calor, teniendo además gran durabilidad. Las juntas de los ladrillos del hogar, se harán con material o tierras refractarias.

Estante de hollín. — Se hará en ladrillo común o mejor en hormigón moldeado, pues facilita la respectiva limpieza.

Conducto y cámara de humo. — Se tratará que presenten sus superficies lo más pulidas posible para evitar que el humo por adherencia salga con dificultad hacia la intemperie. Debe construirse en ladrillo revocado. El alisado interior de una chimenea se hace fácilmente si al momento de construir empleamos una madera cepillada de 70 cms. de largo, de igual forma y dimensiones a la sección del conducto de humo, ya sea éste rectangular o circular. Esta madera trabaja como macho guía y se irá subiendo a medida que se eleva la chimenea.

Reglas y medidas. — Las estufas deben reunir por lo menos tres condiciones para que puedan funcionar adecuadamente. Ellas son: 1) Buena combustión; 2) Máxima irradiación de calor hacia el interior del ambiente; 3) Fácil eliminación de los gases de combustión.


ESTUFA
0.55
Conducto da humo
Cámara da humo
Registro
Buje de caño para la palanca-eje del registro
0.30
0.75
Ladrillos refractarios
Losa de hormigón armado con ∅ 6mm. c/ 15 cms.
CORTE
Conducto de humo
Registro
0.45
0.90
PLANTA



ESTUFAS

RELACIONES ENTRE EL CONDUCTO DE HUMO Y LAS DIMENSIONES DEL HOGAR				
HOGAR			CONDUCTO	
ANCHO	ALTO	PROFUN.	REDONDO	RECTANGULAR
0.70	0.60	0.40	∅ 0.25	0.21 x 0.21
0.75	0.70	0.40	∅ 0.30	0.21 x 0.33
0.80	0.70	0.40	∅ 0.30	0.21 x 0.33
0.80	0.75	0.45	∅ 0.30	0.21 x 0.33
0.85	0.75	0.40	∅ 0.30	0.21 x 0.33
0.85	0.75	0.45	∅ 0.30	0.21 x 0.33
0.90	0.75	0.45	∅ 0.38	0.33 x 0.33
1.05	0.80	0.45	∅ 0.38	0.33 x 0.33
1.20	0.80	0.45	∅ 0.38	0.33 x 0.33

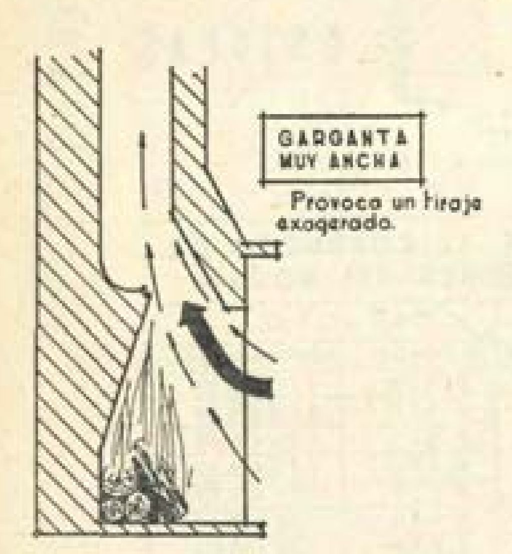
FALTA EL ESTANTE DE HOLLIN

El viento empuja el humo hacia abajo

DINTEL MUY ANCHO

Produce la dispersión del humo hacia el interior de la habitación

DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE EN LA CONSTRUCCION DE ESTUFAS

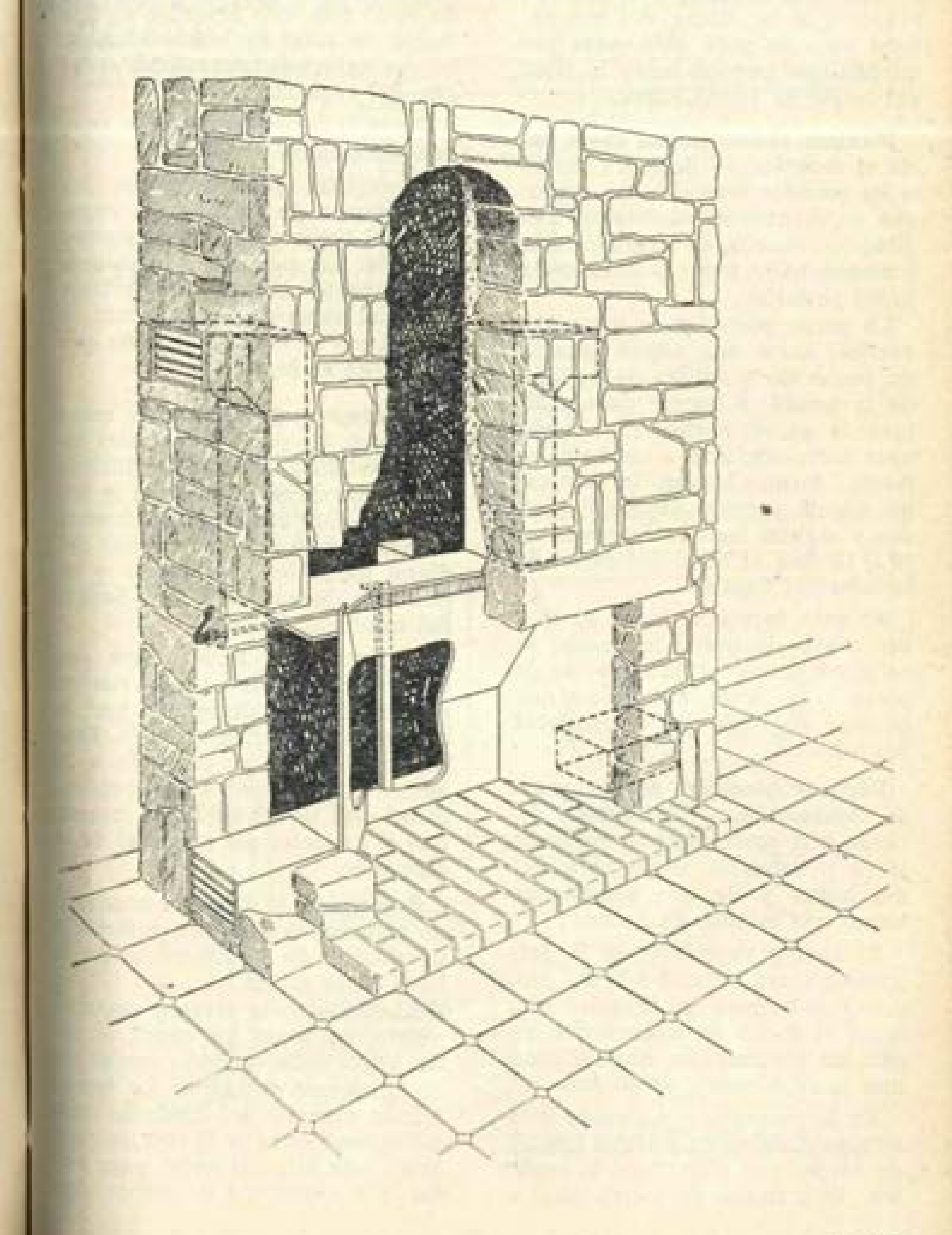




Buena combustión. — Se consigue teniendo en cuenta ciertas medidas que relacionan las dimensiones del hogar con las del conducto de humo (chimenea).

La superficie o el área de la boca será en general diez veces mayor que la del conducto de humo, aunque esta relación puede aumentarse doce veces, cuando la chimenea

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA



alcanza una altura mayor a nueve metros.

Es conveniente que el ancho de la boca del hogar sea 1/5 ó 1/6 mayor que la altura del mismo. Esto no rige para chimeneas pequeñas que pueden tener la boca del hogar de forma cuadrada.

Máxima radiación del calor hacia el exterior. — Se logra dando a las paredes laterales del hogar, que se mantienen verticales, una dirección oblicua, de 30 grados más *o menos, hasta tocar la línea de la* pared posterior.

La pared posterior se levantará vertical hasta una altura igual a un tercio de la altura de la boca de la estufa. A partir de esa altura la pared posterior se inclinará hacia adelante, o sea hacia el frente, formando con la vertical un ángulo aproximado de 30 grados y seguirá hasta sobrepasar en *10 ó 15 cms. el nivel del dintel de* la boca del hogar.

En esta forma, el calor al chocar contra la pared inclinada, se reflejará hacia el interior de la pieza o ambiente, evitándose que se vaya o pierda por el conducto del humo.

Fácil eliminación de los gases de combustión. — Se obtiene dotando a la estufa de una garganta larga y estrecha, sobre el dintel del hogar y de una cámara de *humo con estante de hollín.*

El área o superficie de la garganta no será inferior a la del conducto de humo y su longitud será igual al ancho de la boca del hogar, no teniendo en ningún caso, una sección menor de 10 cms.

En la garganta y ocupando toda su superficie se coloca una lámina de hierro que constituye **el registro.** Esta chapa de hierro de 3 a *4 mm. de espesor se sujeta* por intermedio de tornillos de cabeza redonda a la palanca-eje. Esta constituye una barra de hierro redondo de 15 mm. que descansa en dos trozos de caño de hierro (bujes), en sus extremos, para facilitar el giro del registro.

Tanto la chapa como el eje, pueden desarmarse.

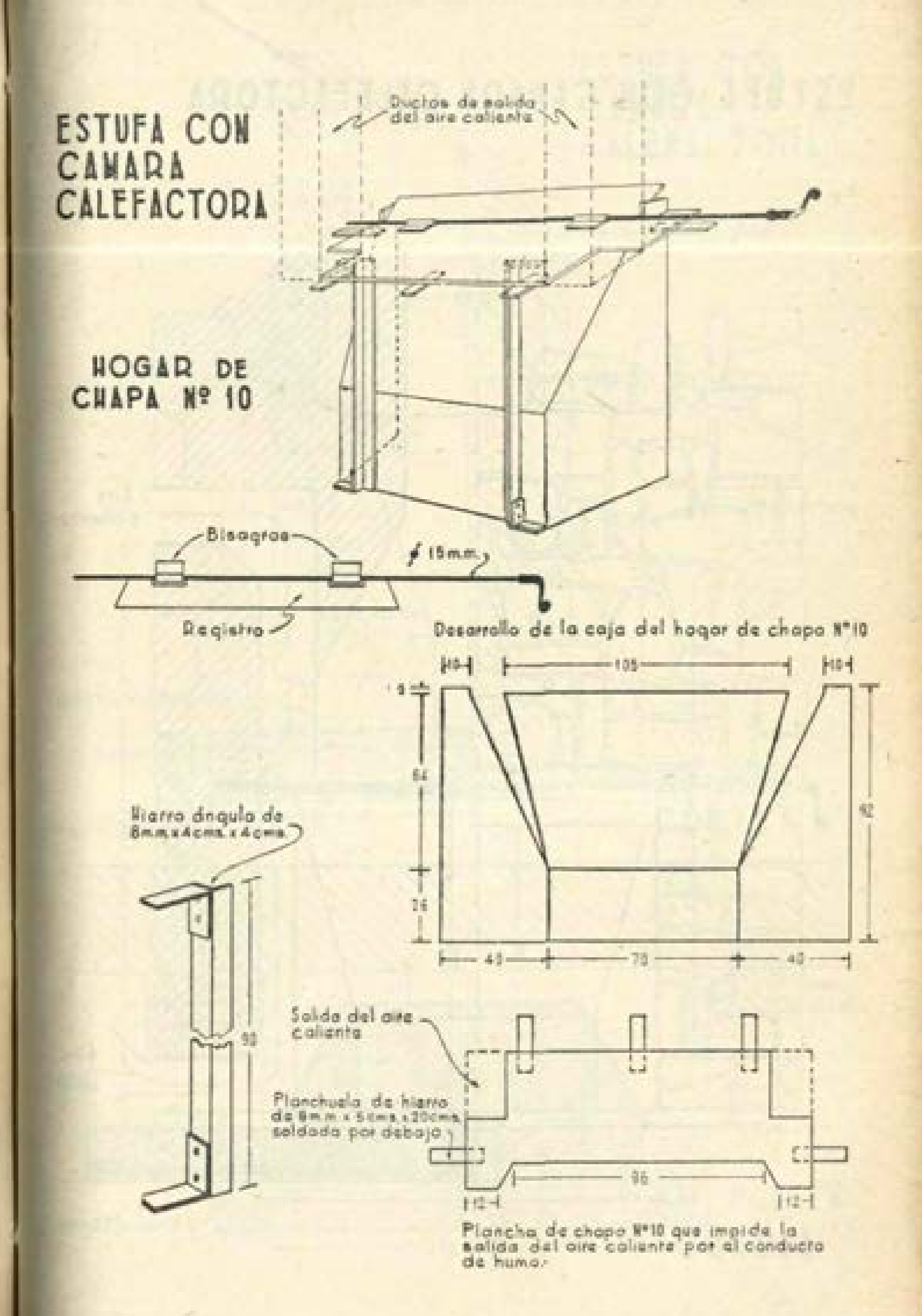
El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustible. La palanca o manivela forma parte del eje, se controla desde el exterior de la estufa, y *cuenta con un cricket o clavija* que la fija en el lugar adecuado.

La cámara de humos *se* construye con las paredes laterales inclinadas hacia adentro, formando un ángulo de 60 grados con la horizontal. Esta inclinación comienza a unos 10 ó 20 cms. por encima del dintel de la boca del hogar y se prolonga hasta tocar los bordes del conducto de humo.

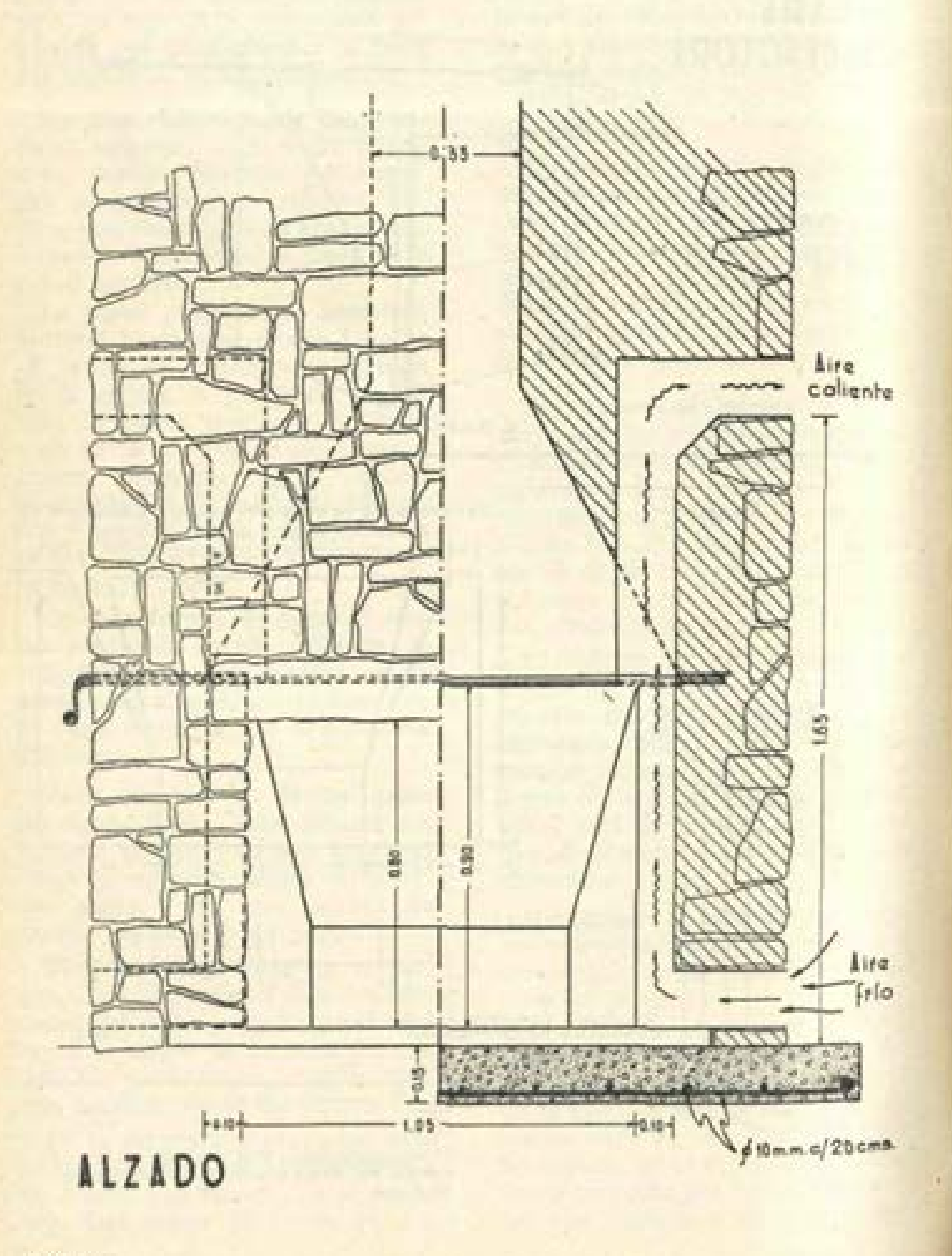
El estante de hollín tiene por objeto impedir que las corrientes de aire frío al descender por la chimenea, dificulten el tiraje. Este escalón interior se extiende a lo ancho de la garganta y su profundidad será de 10 a 20 cms. mayor que el diámetro del conducto de la chimenea.

Repetimos: el área del conducto no será en ningún caso inferior a un décimo de la superficie de la boca de la estufa.

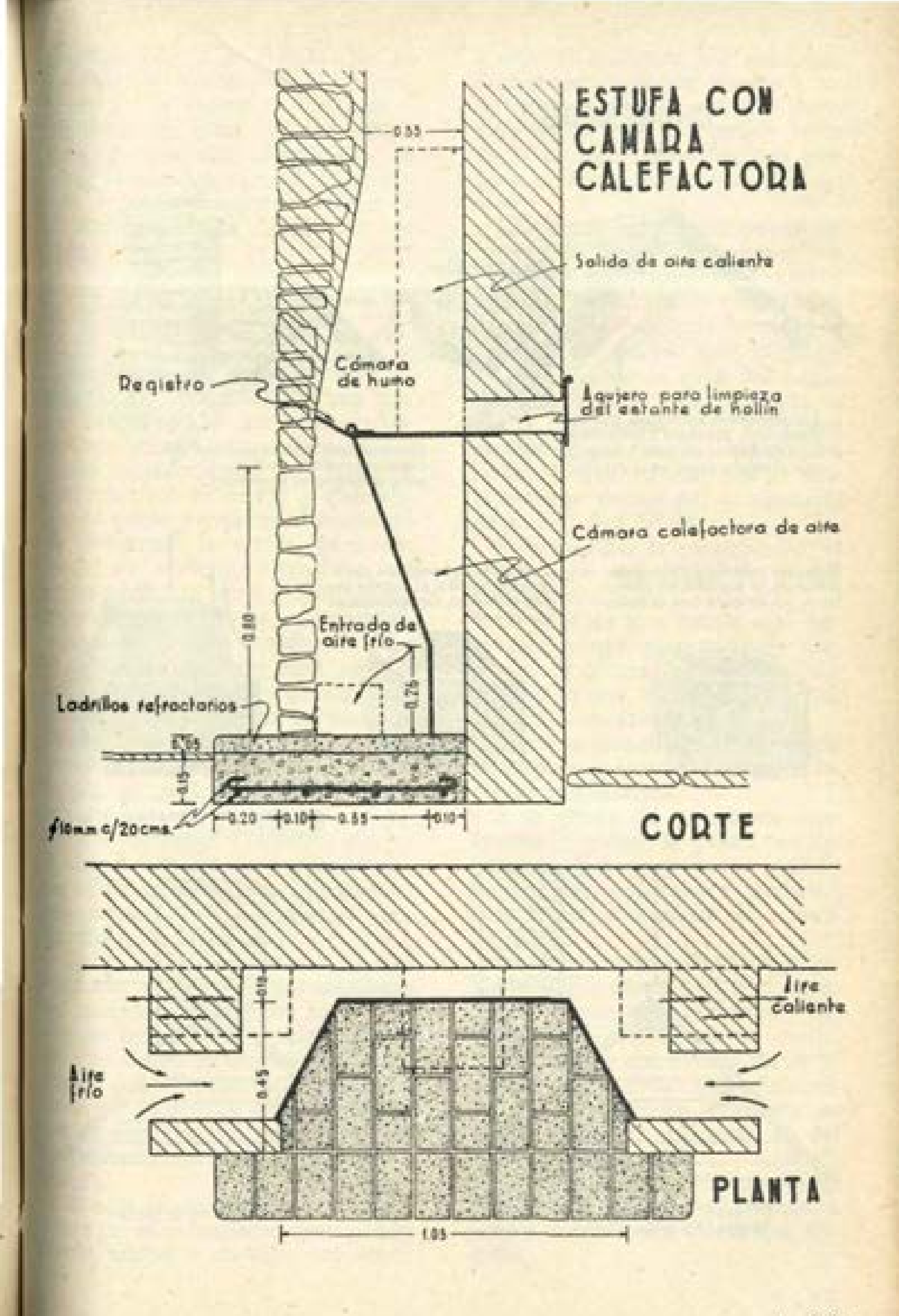
El conducto se elevará verticalmente; en todos los casos, el eje *del hogar debe coincidir* con el eje de la cámara de humos. La terminación superior del conducto debe sobrepasar en unos 70 cms. la cumbrera más alta del techo, para evitar que remolinos de viento des-


ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA
Ductos de salida del aire caliente
HOGAR DE CHAPA Nº 10
Bisagras
Registro
Desarrollo de la caja del hogar de chapa Nº10
105
64
76
92
40
70
40
Hierro ángulo de 8mm.x4cms.x4cms.
Salida del aire caliente
Planchuela de hierro de 8mm.x5cms.x20cms. soldada por debajo
96
12
12
Plancha de chapa Nº10 que impide la salida del aire caliente por el conducto de humo.

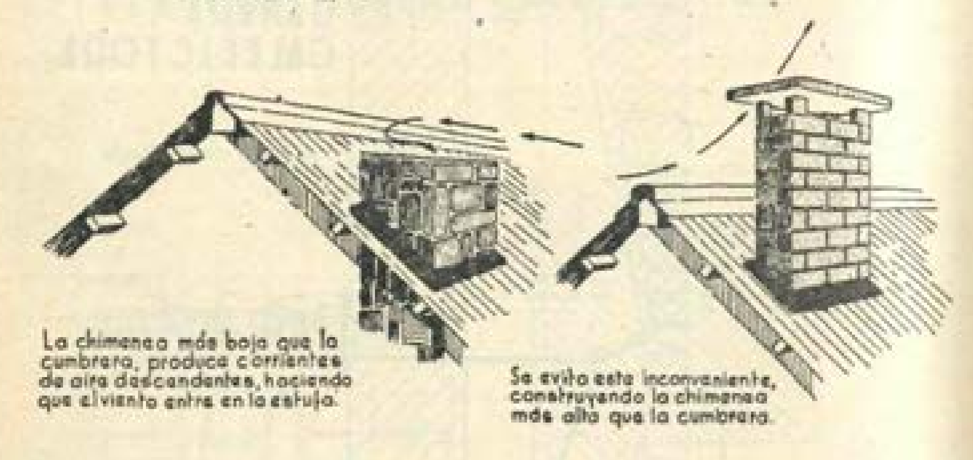
ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA



ALZADO


ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA
0.55
Salida de aire caliente
Cámara de humo
Registro
Agujero para limpieza del estante de hollín
Cámara calefactora de aire
0.80
Entrada de aire frío
0.75
Ladrillos refractarios
0.05
0.15
ϕ10mm c/20cms.
0.20
0.10
0.55
0.10
CORTE
0.10
0.45
Aire caliente
Aire frío
1.05
PLANTA

CHIMENEAS



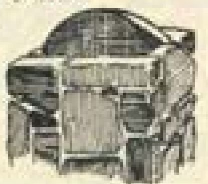
La chimenea más baja que la cumbrera, produce corrientes de aire descendentes, haciendo que el viento entre en la estufa.

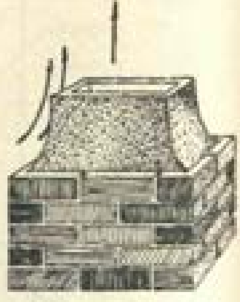
Se evita este inconveniente, construyendo la chimenea más alta que la cumbrera.

El tejido metálico colocado al ras de la salida, se obstruye fácilmente con el hollín

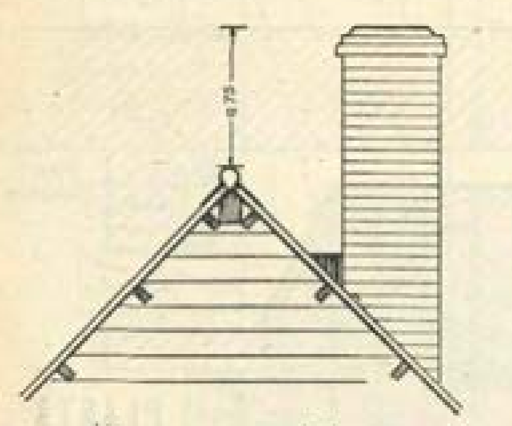


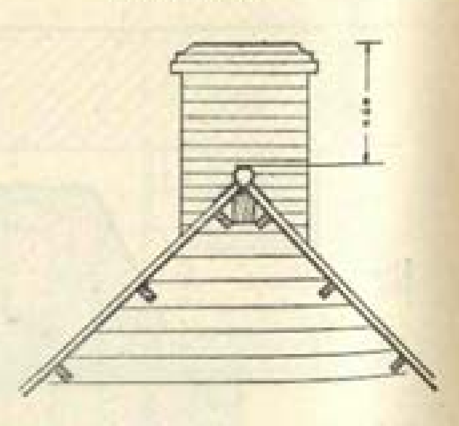
Colocado en forma de jaula o abovedado, el viento limpia el tejido, desprendiendo el hollín.





Las superficies curvas, a la salida de la chimenea, facilitan el tiraje.





Alturas mínimas de la chimenea sobre la cumbrera, según su posición respecto a la misma

ciendan por la chimenea. No es necesario la construcción del sombrero en la chimenea. La base o cimiento de estas estufas estará formada por una planchadita de unos 10 cms. de espesor de hormigón armado, llevando varillas de 8 mms. en malla de 15 cms. de lado.

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA

Buscando un mejor aprovechamiento del combustible y una mejor calefacción de los locales, existen en plaza algunos tipos de hogares prefabricados en material refractario o en hierro y que adecuadamente colocados al momento de construir la estufa, permiten dado su especial dispositivo de circulación de aire caliente (por convección) mejorar substancialmente las estufas comunes.

Como no siempre será posible adquirir estos bien calculados implementos, ya sea por carencia de ellos en campaña o por tener un costo relativamente alto, presentamos un modelo destinado a servir una espaciosa pieza, por ej. Cuarto de Estar, Comedor, etc.

Una estufa a leña, equipada con su cámara calefactora, es exteriormente semejante a cualquier otra estufa bien construída.

En la estufa con cámara de aire caliente, el aire frío del ambiente es tomado al nivel del suelo y a ambos lados de la estufa. El aire frío se dirige en dirección a la cámara de calentamiento deslizándose por el espacio dejado entre la pared metálica del hogar y la pared interior de mampostería de la estufa.

El aire al ser calentado en la cámara de calentamiento es impelido hacia arriba y costado, volviendo a salir al ambiente por unos conductos rectangulares iguales a los de entrada. Estos conductos salen a la altura 1,65 y a ambos lados de la estufa y permiten una perfecta y permanente circulación del aire.

La cámara calefactora puede ser construída por uno mismo; sin embargo, por razones de ajuste, unión y soldadura de las chapas, es preferible mandarla hacer en la herrería del pueblo más próximo.

La chapa de la caja del hogar cuya superficie está en contacto con el fuego será Nº 10. La chapa horizontal que forma el estante del hollín, y que impide que el aire caliente se escape por el conducto de humo, será Nº 10.

Para facilitar la construcción, el dintel será monolítico, de piedra semilabrada.

La base de esta estufa está formada por una planchada de hormigón de 5 cms. armada con hierros de 10 mm. cruzados a 20 cms. en ambas direcciones.

Sobre la planchada de hormigón se dispone acostado un piso de ladrillos refractarios.

A la altura de la cámara calefactora y sobre la pared medianera, se deja un pequeño orificio rectangular con cierre exterior, para la mejor limpieza del estante de hollín.

La observación cuidadosa de las láminas que ilustran el texto, permiten formar una completa y cabal idea de este novedoso asunto, que a más de aprovechar un 30 % más de las calorías del combustible, se base en un principio en ciertos aspectos análogos al del "aire acondicionado".

El material de revestimiento de esta estufa podrá ser tratado a piedra semilabrada o ladrillos elegidos.



Casa habitación para mayordomo

Por el Ing. Juan Antonio Rodríguez

EN nuestro ya largo ciclo de divulgación, referente a construcciones rurales, creemos haber tratado y resuelto gran número de tipos de viviendas ambientadas a nuestro país; unas destinadas al dueño del establecimiento y otras al personal menor del mismo.

Sin embargo había quedado un vacío a colmar; nos referimos a la casa - habitación para el mayordomo, que eventualmente podría servir al capataz general, según la escala económica, magnitud o necesidades de la explotación.

Un mayordomo consciente de sus responsabilidades, es el brazo derecho del estanciero; si bien éste da las órdenes; aquél debe interpretarlas y hacerlas ejecutar con éxito.

El mayordomo, en la escala jerárquica, es un empleado de excepción; por su continuada permanencia y conocimiento de los problemas y modalidades de la estancia, a más de sus altas condiciones morales, cuenta con la confianza del patrón.

No es concebible por lo tanto, de quien depende la buena marcha del establecimiento, que pudiera vivir en condiciones inadecuadas frente al grado de evolución que se ha alcanzado en la campaña.

No obstante considerar, que en la generalidad de los casos, este importante personal de dirección está correctamente alojado, hemos considerado del caso presentar una casa - habitación que aunque de líneas y construcción modesta dará plena satisfacción a todo mayordomo deseoso de un mínimo de independencia y confort.

PROYECTO

Es un ejemplo típico de casa mínima. Ofrece una construcción compacta y un aprovechamiento máximo del espacio destinado a emplear con las necesidades esenciales.

Esta vivienda ofrece muy satisfactorias comodidades para una familia formada por un matrimonio con dos hijos menores.

Entrando al análisis particular apreciamos que está dotada de una galería o corredor semi - abierto donde se desenvuelve parte de la existencia hogareña según el tradicional estilo de vida de la campaña oriental. Pero en el caso de tener que adoptar una estricta economía, podemos prescindir de este amplio corredor y con ello no se resiente el normal funcionamiento de la casa.

Resolvemos el problema de la distribución colocando la cocina próximo al cuarto de estar y comedor, a fin de facilitar el servicio.

La cocina tiene su correspondiente puerta al exterior que da a la galería o al corredor opuesto al frente. Esta puerta secundaria es indispensable, ya sea cuando el dueño llega del trabajo con las botas cubiertas de barro o cuando no desee hacerse presente en el cuarto de estar.

En un ángulo de la cocina está ubicada una amplia alacena o estantería con puerta, que oficiará de despensa y que permitirá almacenar determinadas provisiones durante algún tiempo.

El cuarto de baño queda al lado de los dos dormitorios y en comunicación directa con éstos por medio de un pasillo. Los dos dormitorios orientan sus ventanas en dirección al norte.

La centralización de los ambientes alrededor de un pasillo de circulación, hace a esta casa íntima, porque todas las habitaciones están próximas, al mismo tiempo que independientes entre sí, sin el inconveniente que acarrea a sus moradores el tránsito a través de una habitación para dirigirse de un punto a otro de la casa.

El amplio cuarto de estar y comedor con su correspondiente estufa a leña, complementa armónica y eficazmente el conjunto de ambientes que integran esta vivienda.

Un cómodo ropero embutido, de gran capacidad, convenientemente ubicado en cada dormitorio, nos evita los gastos extras en la adquisición de muebles innecesarios.

Además, otro pequeño "placcard" en dos secciones situado sobre el pasillo, permite guardar en la parte inferior la ropa sucia y en la superior disponer del botiquín de emergencia.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

Replanteo. —

La obra será replanteada en el terreno de acuerdo con las medidas del plano, las que serán cuidadosamente controladas. Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes de madera (dos tacos o estacas y una tabla horizontal), bien clavados, para facilitar el trabajo se ha puesto las medidas, al borde de los muros, es decir las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

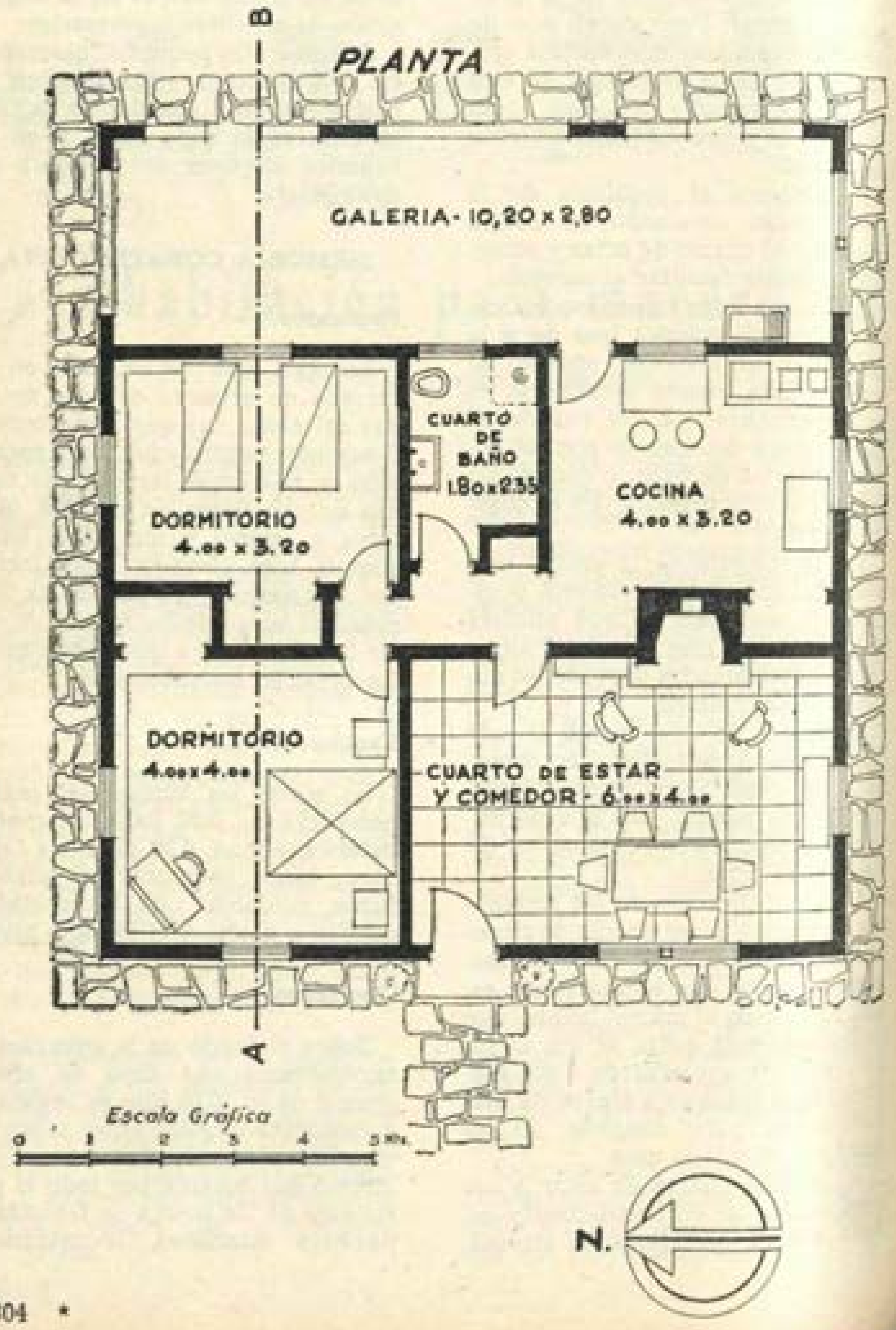
Excavación. —

Se abren las zanjas del ancho necesario, m. 0.50 para los muros exteriores y m. 0.30 para los tabiques, hasta encontrar el terreno firme, cuidando que los costados queden a plomo y el fondo a nivel.

Cimientos. —

Sobre el fondo de la excavación agregaremos una capa de arena gruesa de m. 0.10 que se regará y apisonará enérgicamente; sobre la capa de arena se ejecutará el cimiento que correrá por todo el perímetro de los muros de fachada y paredes interiores, levantándose

CASA HABITACION PARA MAYORDOMO



hasta m. 0.30 a partir del nivel del terreno.

Como cimiento se adopta el tipo denominado hormigón ciclópeo (también conocido por piedra ahogada), que se elabora arrojando piedras de m. 0.15 a m. 0.35 de dimensión máxima en la masa de un hormigón formado por 300 kgs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 800 litros de pedregullo fino.

Las piedras se disponen en capas alternadas de m. 0.25 de altura y quedarán rodeadas de hormigón y separadas entre sí m. 0.10. El volumen total de las piedras no excederá del 50 % (la mitad) del cubaje del hormigón ciclópeo. En la base del *hormigón ciclópeo* y como refuerzo se colocarán tres varillas de hierro de 12 mm.

Colocación de marcos. —

Sobre el cimiento se posarán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo y al filo de la pared interior. Tanto a los marcos de las puertas como a los de las ventanas, previamente a su colocación se les dará una mano de aceite de linaza crudo, colocándoseles dos grampas (tirafondos) por montante, para asegurarlos a los muros.

Muros. —

Serán de ladrillo de campo bien cocidos buen sonido y parejos. Los muros exteriores serán de pared entera y los interiores de medio ladrillo.

Los muros interiores se prolongarán hasta la altura de la cubierta con el propósito de separar los ambientes y neutralizar la propagación del sonido.

Los aparejos se dispondrán por hiladas horizontales, de altura uniforme y a nivel en toda la obra, que serán señaladas en reglas colocadas en cada esquina de la construcción.

Los ladrillos se asentarán con mezcla compuesta por: una parte de cemento portland; tres partes de arena terciada, dulce y limpia; una parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada (colada).

Las juntas no podrán ser mayores de m. 0.15.

Las caras del muro exterior se levantarán rigurosamente a plomo, debiendo trabarse perfectamente con los tabiques interiores. Las juntas se dejarán bien limpias.

Los ladrillos se mojarán en las pilas de modo, que al colocarlos en obra *estén empapados y no simplemente mojados.* Deberán asentarse los ladrillos sobre un lecho de mezcla y se les apretará hasta que ella refluya por las juntas.

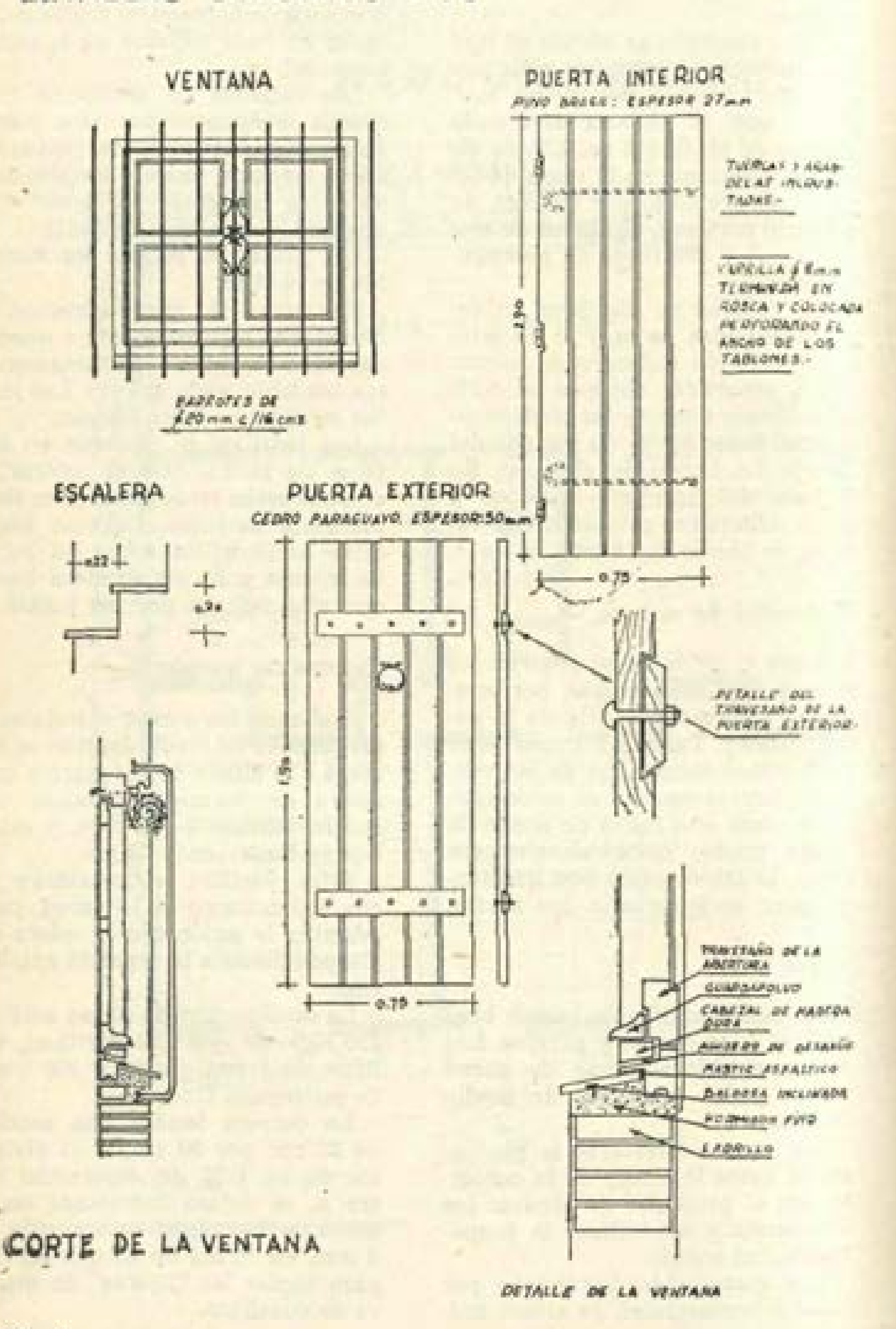
Carrera de hormigón. —

Trabando los muros exteriores y las paredes de medio ladrillo se correrá a la altura de los marcos una solera de hormigón armado con cuatro varillas de 10 mm. y estribos de 6 mm. cada 40 cm.

Estas varillas, sobresaldrán 60 cm. del extremo de la pared, para permitir la unión con la solera correspondiente a la segunda ampliación.

La dosificación de solera será de 350 Kgs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 800 litros de pedregullo fino.

La carrera tendrá una sección de 25 cm. por 20 cm.; a la distancia de m. 0.70 de separación entre sí, se dejará incrustada en la masa de hormigón una varilla de 6 mm. en forma de U, que servirá para anclar las "tijeras" de madera de eucalipto.


DETALLES CONSTRUCTIVOS
VENTANA
PUERTA INTERIOR
ESCALERA
PUERTA EXTERIOR
CEDRO PARAGUAYO. ESPESOR: 50mm
0.75
0.75
ROSCA Y COLOCADA
ANCHO DE LOS
TABLONES.-
GUARDAPOLVO
CABEZAL DE MADERA
DURA
MASTIC ASFALTICO
BALDOSA INCLINADA
LADRILLO
CORTE DE LA VENTANA
DETALLE DE LA VENTANA

La visibilidad de la carrera de hormigón del punto de vista exterior queda disimulada colocando en el encofrado un contra placado de ladrillo o tejuela.

Techos. —

Se harán con chapas enterizas de duro aluminio apoyadas sobre correas de madera de barraca distanciadas a 1 m. entre sí. Las tijeras son de eucaliptos de un diámetro no menor a 12 cm. Estos se cortarán en invierno y en menguante y serán curados al agua, sumergiendo los palos en un arroyo durante un período no menor a tres meses, dejándolos luego desecar a la sombra durante dos meses.

La colocación de las "tijeras", se inicia montando la sección menos gruesa de los palos, sobre la carrera de hormigón armado que corona la pared central de la construcción. Las caras de contacto, se rebajan y se unen por medio de alambre grueso galvanizado dulce de 5 a 6 mm. formando tortón.

Las "tijeras" separadas a m. 0.70 se apoyarán a la viga perimetral de hormigón, quedando afirmadas, por medio de las horquillas de varilla, incrustadas en el hormigón.

Cielo raso. —

Con ventaja económica, podemos aislar los ambientes, con paja mansa, totora o junquillo, para lo cual por debajo de las "tijeras" se colocan a 35 cm. de distancia, pequeñas alfajías o caña de la India, (latas) que sirven de soporte al entrequinchado de las pajas. Esta capa aisladora de paja tendrá un espesor de 8 cm. y se sujetará cosiéndola con alambre de quinchar.

Revoques. —

Las paredes interiores llevan revoque, que se ejecutará en una capa compuesta de una parte de cemento portland, tres partes de arena terciada y una parte de pasta de cal tamizada. El cemento se agrega en el momento de usar las mezclas.

Las paredes exteriores no se revocan, siendo aconsejable luego de una buena cepillada darle dos manos de blanqueo, la primera de hidrófugo.

Revestimiento del cuarto de baño y cocina. —

Se hará un friso de m. 1.70 con portland blanco que será ejecutado sobre una primera capa de revoque compuesto de 1/5 de portland común, 2/5 partes de arena gruesa, una 1/5 parte de cal grasa tamizada.

Sobre este mortero una vez fraguado se aplicará, en paños de 1 m. de ancho, un enduído de portland blanco mojado con agua de cal.

Los paños tendrán buñas de separación de 2 mm.

La cocina a partir del nivel de la pileta y mesas se revestirá con azulejos de m. 0.15 x 0.15 de color.

Solados (pisos). —

Todos los ambientes, llevarán, sin excepción alguna piso de mosaico de portland de baldosas de m. 0.20 x 0.20.

Antes de colocar los pisos se distribuirán las baldosas en forma tal que la guarda terminal contra el filo de los muros tenga la misma dimensión.

Los pisos descansarán sobre un contra - piso de cascotes de m. 0.10 de espesor, compuesto de: 5 partes

de ladrillo limpio partido de 5 cm. y 2 partes de mezcla a base de 1/3 de cemento portland, 1 parte de pasta de cal y 4 partes de arena gruesa.

Preparado el contra - piso, los mosaicos se asentarán con un mortero compuesto: 1 parte de cemento portland, 1 parte de pasta de cal, 4 partes de arena terciada, espolvoreándolos con portland y juntando las baldosas con portland blanco y color del piso.

Zócalos. —

Serán de cemento portland de 11 x 20 cm. y corresponderán al color y calidad de los pisos de mosaicos.

El nivel del piso de los "placards" que también serán embaldosados estará a la altura de la terminación superior del zócalo.

Veredas. —

En el perímetro exterior del edificio, se ejecutará una vereda de 70 cm. de ancho, empleando piedra loza de la región o haciendo una planchada de hormigón de 5 cm. de espesor, apoyada sobre un contra - piso de hormigón de cascotes de 10 cm. dejando o marcando cada 2 m. una junta de dilatación.

Carpintería de obra. —

Es de construcción sencilla y fuerte; pueden hacerse en obra, con un buen carpintero, como también podrá contratarse su ejecución en algunas de las casas dedicadas a demolición de Montevideo.

Las puertas exteriores serán reforzadas y las ventanas tendrán su correspondiente postigo. Todas las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas) contarán con trancas de seguridad, en caso contrario se colocarán rejas.

Vidrios. —

Serán dobles de 3 mm. de espesor y se asegurarán con varilla de madera y masilla.

Pintura general. —

a) Carpintería de obra; se pintarán las aberturas por ambos lados, dándoles 3 manos de pintura al aceite.

b) Pinturas de paredes interiores: se pintarán con 2 manos de lechada de cal adicionándoles a la última un 3 % de alumbre y el color que se desee.

Instalaciones. —

Cocina. —

Será de tipo económico a leña, provisto de un serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 mm. de diámetro que se conectará a un tanque intermediario de 200 litros, encerrado dentro de un cajón de madera conteniendo corcho granulado o aserrín.

El intermediario (y el tanque alimentador en caso de necesitarse) se colocarán en la cocina próximo a la cumbrera.

Las conexiones con los aparatos sanitarios se harán con caños de hierro galvanizado de 12 mm.

Sanitarias. —

El cuarto de baño contará con: 1 inodoro pedestal de loza con asiento y tapa de cedro; 1 cisterna semi - automática de fibro cemento; 1 bidet de loza con 2 llaves; 1 lavatorio de hierro fundido esmaltado de 40 x 50 cm. y 1 bañera de hierro esmaltado embutida.

Placards. —

El "placard" palabra de origen francés, cuya equivalencia en castellano sería de roperos empotrados, configura la solución más adecuada para sustituir práctica y económicamente los antiésteticos armarios y roperías, que a más de achicar los ambientes dificultan las tareas de higiene doméstica.

Los roperos empotrados y las alacenas, deben planearse en cada caso particular, para dar perfecto acomodo y protección a la indumentaria, a la ropa y a las cosas que integran el equipamiento de un hogar.

No es concebible un dormitorio, sin su correspondiente ropero empotrado, y éste debe tener suficiente comodidad para que quepa con holgura la ropa de verano e invierno, como también sombreros y otras prendas de vestir.

Reparticiones, estantes, cajones, perchas y fundas de nylon facilitan el guardado de cada cosa y cada cosa en su lugar.

En lo referente a la ropa de baño, ésta se guardará en los estantes superiores de una alacena - armario, ubicada en el pasillo, que en su parte inferior sirve de botiquín.

LAS ENTRADAS POR PREMIOS DE SEGUROS DIRECTOS Y REASEGUROS ACTIVOS FUERON LAS SIGUIENTES AL 31 DE DICIEMBRE DE CADA AÑO

Año 1912	$	353.620.34	Año 1936	$	5.770.286.42
" 1913	"	662.459.21	" 1937	"	6.521.400.40
" 1914	"	584.817.47	" 1938	"	6.920.460.75
" 1915	"	664.015.78	" 1939	"	8.085.616.25
" 1916	"	856.292.35	" 1940	"	8.009.886.18
" 1917	"	1.829.241.02	" 1941	"	9.089.655.89
" 1918	"	2.151.777.79	" 1942	"	11.935.576.98
" 1919	"	3.234.181.13	" 1943	"	11.833.477.45
" 1920	"	3.256.179.35	" 1944	"	12.551.191.87
" 1921	"	3.641.235.87	" 1945	"	13.715.969.56
" 1922	"	3.922.540.54	" 1946	"	16.377.858.87
" 1923	"	4.675.936.19	" 1947	"	20.871.043.26
" 1924	"	5.100.975.59	" 1948	"	26.269.512.11
" 1925	"	5.570.550.10	" 1949	"	29.238.955.25
" 1926	"	5.780.834.74	" 1950	"	33.407.319.69
" 1927	"	6.363.462.97	" 1951	"	40.321.886.16
" 1928	"	5.598.548.70	" 1952	"	46.706.655.44
" 1929	"	6.165.696.36	" 1953	"	49.608.308.76
" 1930	"	6.776.585.93	" 1954	"	55.673.578.50
" 1931	"	6.555.938.61	" 1955	"	60.560.570.22
" 1932	"	5.472.341.38	" 1956	"	62.425.329.91
" 1933	"	4.918.099.07	" 1957	"	72.312.578.40
" 1934	"	5.094.284.05	" 1958	"	91.295.076.48
" 1935	"	5.420.453.14	" 1959	"	110.888.197.48

Quemador de Basura

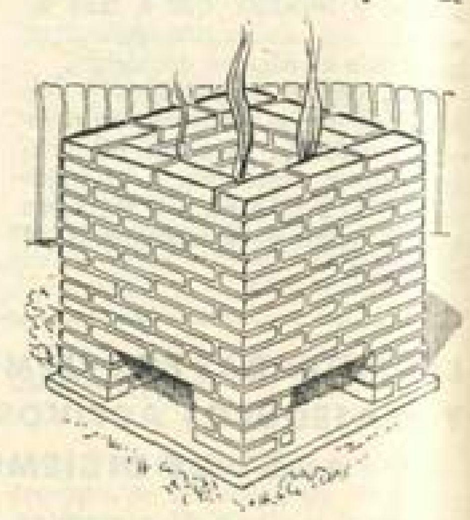
EN campaña es práctica común, arrojar la basura al campo, como mejor medio para eliminar los desperdicios domésticos.

El resultado es harto conocido: la formación de criaderos de moscas con todas sus desagradables y peligrosas consecuencias sanitarias.

El proyecto que presentamos en forma esquemática, resuelve el problema, fácil y económicamente.

Todo se reduce a construir un quemador en base a la utilización de 170 ladrillos elegidos; 3 bolsas de cemento portland; 1 bolsa de cal apagada; 10 tachos grandes de pedregullo fino y 10 tachos grandes de arena terciada. Además 25 barras de hierro de 18 milímetros de diámetro.

El cimiento o base será una planchadita de hormigón armado con seis hierros, teniendo un espesor de



0.90

0.95

0.45

0.30

0.32½ 0.35 0.32½

1.00

ELEVACION

0.70

0.75

0.20

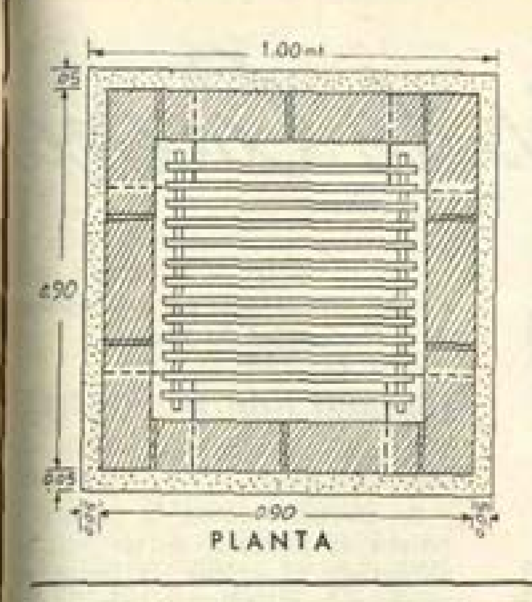
0.20

0.10

0.32½ 0.35 0.32½

1.00

CORTE



10 cm. Si el terreno no fuera lo suficiente sólido, la planchada deberá descansar sus extremos, sobre unos dados de material, que llegarán hasta el firme.

La parrilla del quemador es levantable, y se apoya en el resalte de material, que forma el cenicero.

Los barrotes de la rejilla se soldarán entre sí.

El quemador se ubicará en un lugar, donde los vientos dominantes no arrastren el humo hacia las casas.

Siguiendo las indicaciones dadas y observando los dibujos, la ejecución de este quemador, es tarea absolutamente sencilla.

SINIESTROS PAGADOS DURANTE LOS AÑOS 1912 A 1959

Año 1912	$	86.094.98	Año 1936	$	2.148.910.93
" 1913	"	189.403.54	" 1937	"	2.352.116.43
" 1914	"	178.297.18	" 1938	"	2.650.269.16
" 1915	"	196.874.91	" 1939	"	2.918.494.63
" 1916	"	185.303.61	" 1940	"	3.267.465.44
" 1917	"	480.064.06	" 1941	"	3.026.565.29
" 1918	"	726.798.61	" 1942	"	7.043.635.94
" 1919	"	1.037.881.74	" 1943	"	3.831.367.95
" 1920	"	1.068.149.99	" 1944	"	4.278.468.19
" 1921	"	1.444.213.36	" 1945	"	5.485.201.77
" 1922	"	1.887.005.59	" 1946	"	7.199.166.18
" 1923	"	2.068.345.97	" 1947	"	8.873.510.80
" 1924	"	2.305.214.38	" 1948	"	9.379.956.82
" 1925	"	2.376.597.81	" 1949	"	9.487.809.86
" 1926	"	2.878.809.83	" 1950	"	12.926.368.40
" 1927	"	3.006.037.47	" 1951	"	13.243.349.10
" 1928	"	2.420.069.78	" 1952	"	16.855.348.97
" 1929	"	3.100.466.66	" 1953	"	18.878.789.07
" 1930	"	3.658.767.21	" 1954	"	19.788.975.30
" 1931	"	3.666.810.03	" 1955	"	23.901.211.69
" 1932	"	2.607.446.44	" 1956	"	25.698.412.46
" 1933	"	2.032.712.53	" 1957	"	31.743.148.62
" 1934	"	1.745.481.13	" 1958	"	39.936.034.67
" 1935	"	1.928.096.14	" 1959	"	44.159.440.15



Recetas seleccionadas por la Profesora de la Universidad del Trabajo.

Srta. María Isabel Moratorio Coelho

MASITAS DE PAN

8 cucharadas de pan remojado en leche, 5 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de pasas, 1 cucharada de canela en polvo, 3 huevos, 1 cucharadita de vainilla, 1 cucharada de ralladura de limón.

Se mezcla en un tazón el pan bien deshecho, azúcar, pasas, vainilla, limón y las yemas.

Se baten las claras a nieve y se mezcla a la preparación, uniéndolo suavemente para no bajar el batido. Se enmanteca una asadera y se vuelca en ella el contenido del tazón. Se alisa la superficie y se espolvorea con abundante azúcar. Va a horno moderado hasta que quede firme. Se retira del horno; se deja enfriar y se corta en cuadraditos.

Si se quiere se le puede agregar dulces secos, cortados muy menudos.

TORTA "TERA"

12 cucharadas de harina, 12 cucharadas de leche, 12 cucharadas de aceite, 6 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de polvos de hornear.

Ralladura de limón, naranja o una cucharadita de vainilla líquida o en polvo.

Se ciernen juntos, la harina y polvos de hornear, en un bol; se le agrega el azúcar, la leche, el aceite y la ralladura o vainilla.

Se bate todo junto hasta que haga burbujas. Se vuelca en un molde enmantecado o aceitado y se lleva a horno moderado hasta que esté cocida.

Esta masa puede hacerse salada, poniéndole una cucharada de sal, en vez de azúcar.

Se puede rellenar cortándola al medio, con jamón y queso o con mermelada o dulce de leche.

MILANESAS ARROLLADAS AL HORNO

8 bifes finos, 2 cucharadas de perejil picado, 8 rebanadas de jamón, tocino flaco o panceta, 1 diente de ajo picado, 1 cucharada de vinagre, 2 cucharadas de queso rallado.

3 huevos duros picados grande, 2 huevos, sal, pimienta, orégano, laurel, aceite o grasa, pan rallado cantidad necesaria.

Se mezcla en un bol, el orégano, perejil, laurel, ajo, queso, vinagre, huevos, sal y pimienta.

Se sazonan los bifes, se cubre cada uno, con la loncha de jamón, tocino o panceta y sobre esto, se

pone una cucharadita de la preparación hecha. Se arrollan y se sujetan con escarbadientes. Se pasan por pan y huevo. Se echa un poco de aceite en una asadera, se colocan los bifes y se llevan a horno moderado hasta que se cocinen y queden dorados. Si se quiere pueden freirse en la sartén en vez de horno.

GALLETITAS DE AGUA

¼ kilo de harina, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharadita de polvos de hornear, sal a gusto, agua apenas tibia, cantidad necesaria.

Se tamizan juntos la harina, sal y polvos de hornear, sobre la mesa en que se va a amasar. Se ahueca el centro y se le echa el aceite; se va tomando la masa, agregándole el agua necesaria, como para obtener una masa más bien dura. Se amasa bien y se deja descansar media hora.

Se estira fina y se pincha con un tenedor. Se cortan con la forma que guste y se colocan en la asadera. Van a horno fuerte hasta que se doren. Se pueden guardar en cajas de lata después de frías.

LOMO A LA CACEROLA

1 trozo de lomo, 6 cebollitas, 1 cucharada de harina, colmada, ½ litro de caldo, 1 cucharada de hongos picados, ½ vaso de vino seco, 1 cucharada de jamón o tocino flaco picado, 8 rebanadas de pan frito, 1 taza de arvejas cocidas, 1 kilo de papas cortadas en cuadraditos y saltadas, 1 ramito de hierbas olorosas, sal, pimienta, aceite.

Se sazona el lomo, se unta con manteca o aceite y se pone en una asadera, en horno fuerte, por veinte minutos. En una cacerola, se pone al fuego con la harina hasta que se dore. Se le agrega el caldo, las hierbas, las cebollitas, los hongos remojados antes, y se deja a fuego lento hasta que se reduzca un poco. Se cuela, se le agrega el jamón, el vino y el lomo y se deja en fuego suave, durante quince minutos más. En una fuente, se colocan alrededor, las rebanadas de pan, sobre éstas, rebanadas de lomo y se cubren con la salsa. En el centro se colocan las papitas y alrededor de éstas, las arvejas.

ACELGAS A LA PORTUGUESA

3 atados de acelgas cocidas y picadas, 4 tomates sin piel, cortados, 2 dientes de ajo picados, 3 huevos duros en tajadas, 1 cebolla finamente picada, 2 ajíes picados, 1 cucharada de azúcar, 2 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, laurel, perejil picado, aceite.

En una cacerola, se pone al fuego, media taza de aceite. En ella se echa la cebolla, el ajo, tomates, ajíes, laurel y perejil. Se condimenta con sal, pimienta y azúcar. Se deja en fuego suave durante veinte minutos. Luego se echan las acelgas y el queso. Se revuelve bien y se dejan cinco minutos más. Se coloca en la fuente y se adorna con huevo duro.

SALCHICHA O CHORIZO CON CEBOLLAS

10 trozos de salchicha o 10 chorizos, 6 cebollas cortadas finamente, 1 cucharada de harina, 1 taza de agua, ¼ litro de vino blanco, 1 kilo de papas, ½ taza de leche, 1 cucharada de manteca, sal, pimienta y aceite.

Se colocan en la sartén, a fuego vivo, las salchichas o chorizos para que se doren. Se retiran de la sar-

tén y se mantienen en lugar caliente. En la grasa que soltaron se echa la cebolla y se espolvorea con harina; sin dejarla dorar, se remueve y se añade el vino y el agua. Se deja cocinar a fuego lento. Se colocan en esta salsa las salchichas o chorizos. Entre tanto se prepara un puré con las papas cocidas y deshechas, agregándole sal, pimienta, leche y manteca. En una fuente, se colocan en el centro, los chorizos o salchichas; se cubren con la salsa y alrededor se pone el puré en montoncitos.

PESCADO CON CERVEZA

8 bifes de pescado, 2 huevos, 1 botella chica de cerveza blanca, 2 tazas de harina, sal, pimienta, limón, aceite.

Se sazonan los bifes con sal, pimienta y limón. En un tazón se cierne la harina, sal y pimienta. Se le agregan los huevos, uno a uno, y luego la cerveza hasta formar una masa chirle. Se pasa cada bife por la pasta y se fríe en aceite caliente. Se van poniendo en la fuente y se adornan con rodajas de limón. Pueden acompañarse con ensalada de lechuga o papas cocidas con cáscara.

PASTEL DE HARINA DE MAIZ

350 grms. de harina de maíz, 1 ¼ litro de agua, 1 cucharada de aceite, 50 grms. de manteca, 3 cucharadas de queso rallado, ½ kilo de carne picada, 2 cebollas picadas, 8 aceitunas, ¼ litro de leche, 1 cucharada de harina, 3 huevos duros en trozos, sal, pimienta, nuez moscada, aceite.

Se cocina la harina de maíz, en agua hirviendo con sal. Cuando esté cocida se le agrega la manteca o aceite y el queso. Se aparta del fuego.

En una cacerola se calientan 3 cucharadas de aceite; en él se echan las cebollas para que se cocinen sin dorarse. Se agrega la carne y se sazona. En una cacerolita se pone al fuego 1 cucharada de manteca ó 2 de aceite y la harina. Se revuelve, sobre fuego suave y se le va agregando la leche. Se condimenta con sal, pimienta y moscada. Una vez cocida se mezcla con el picadillo de carne. Se enmanteca o aceita una fuente de horno. Se pone una capa de polenta; sobre ella el picadillo mezclado con la crema y sobre éste el huevo duro. Se cubre con el resto de la polenta, se polvorea con queso rallado y va a horno fuerte a dorar.

MACARRONES

½ kilo de macarrones o fideos gruesos, ½ taza de queso fresco en cuadraditos, 2 cucharadas de manteca ó 3 de aceite, 4 yemas de huevo, 2 cucharadas de conserva, 2 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, 2 cucharadas de jamón picado.

Se cocinan durante veinte minutos, en agua hirviendo los macarrones o fideos. El agua debe estar salada. Una vez cocidos se ponen a escurrir en un colador. Se vuelcan en una fuente honda; se mezclan con la manteca o aceite, el jamón, la conserva diluída en agua caliente, en que se cocieron los fideos, el queso y las yemas. Se mezcla bien, se sazona, se pone en fuente de horno y se espolvorea con las 2 cucharadas de queso rallado. Va al horno a gratinar o sea a que se derrita el queso y tome un color dorado.

DULCE DE BATATA O BONIATO

Se eligen las batatas o boniatos del mismo tamaño. Se lavan. Se colocan en una cacerola con abundante agua caliente y se dejan hervir 5 minutos.

Se sacan del agua caliente y se les quita la cáscara y se van echando en agua fría, renovando el agua cuando ésta se calienta.

Se escurren, se pesan y se mide igual cantidad de azúcar. Se hace un almíbar con el azúcar y la misma cantidad de agua. Tiene que ser muy floja esta almíbar. En ella se echan las batatas o boniatos y se dejan hervir a fuego suave, media hora. Al día siguiente se vuelve a poner al fuego, otra media hora y se repite así esta operación, día a día, hasta que estén bien pasados de almíbar y ésta haya espesado bastante.

DULCE DE POROTOS

¾ kilo de porotos grandes, 2 tazas grandes de azúcar, 1 taza de agua y ½ chaucha de vainilla.

Se remojan durante 24 horas, los porotos. Se ponen a hervir hasta que se deshagan. Se cuelan y se pasan por un cernidor para quitarle los hollejos. Con el agua, el azúcar y la vainilla se hace un almíbar. Cuando hierva fuerte se le agrega el puré, revolviéndolo continuamente durante media hora más o menos, desprendiéndose con facilidad, del fondo, cuando está a punto.

BIZCOCHOS SIN HUEVO

¼ kilo de harina, 125 grms. de manteca, 100 grms. de azúcar, ralladura de limón o naranja.

Se pone en el tazón la harina, pasada por colador, el azúcar y la manteca. Se deshace con los dedos, hasta que quede como migas, de pan. Se vuelca esta masa en una asadera calentita. Se extiende en ella, apretándola con las manos, dándole la forma de la asadera. Se pone en horno moderado y luego de unos minutos se corta en la misma asadera, en forma de bastones. Se vuelve al horno para que se terminen de cocinar y se doren. Se dejan enfriar en la misma asadera.

BIFES DE MONDONGO, RELLENOS

1 kilo de mondongo, 1 cucharada de harina, 1 cebolla cortada fina, 1 taza de leche, 2 cucharadas de queso rallado, 2 huevos, sal, pimienta y moscada.

Se cocina el mondongo, en abundante agua con sal, hasta que esté bien tierno. Se escurre y se corta en medallones o bifes.

En una cacerolita se fríe la cebolla en manteca o aceite. Se le agrega la harina y se continúa revolviendo, agregándole, poco a poco la leche, hasta que espese. Se retira del fuego y se sazona con sal, pimienta y moscada. Se le une el queso; se revuelve bien y se pone extendida sobre cada uno de los bifes, cubriéndolo con otro. Se pasa por harina, cada bife y después por huevo y se fríen en aceite o grasa caliente.

Se colocan en una fuente adornándolos con tajadas de limón.

CAZUELA DE CORDERO

2 kilos de cordero, 1 taza de arroz, 2 tazas de leche, 8 papas, 1 cebolla, 3 zanahorias, 1 ají dulce, perejil, orégano, sal, pimienta y laurel.

Se pican menudas las verduras y se fríen en grasa o aceite calien-

te. El cordero se corta en trozos y se dora en la misma cacerola. Se le agregan 2 ½ litros de agua o caldo caliente. Se sazona con sal, pimienta, perejil, orégano y laurel y se deja hervir por espacio de una hora. Al cabo de este tiempo, se le echan las papas peladas y el arroz.

Cuando éste está a medio cocer se le echa la leche, terminando la cocción a fuego lento.

Se sirve en la misma cazuela o cacerola, rodeada por una servilleta limpia.

CHOCLO A LA AMERICANA

1 taza de leche, 1 ½ taza de pan rallado, 1 taza de choclo cocido, ½ taza de queso rallado, 3 yemas bien batidas, 3 claras batidas a nieve, 1 cucharada de manteca, sal, pimienta y 1 cucharada de azúcar.

En un bol se mezcla: la leche, el pan, el choclo, el queso, la manteca, el azúcar y los condimentos. Se le unen las yemas batidas y por último las claras bien duras. Se revuelve suavemente, y se vuelca sobre fuente de horno, enmantecada.

Va a horno regular hasta que quede sólido.

POSTRE DE MANZANA

8 manzanas grandes, 10 cucharadas de azúcar, ¼ kilo de manteca, 10 yemas, ¼ litro de crema de leche, 10 claras, ¼ kilo de azúcar, 3 cucharadas de azúcar impalpable, 1 cucharadita de azúcar vainillada.

Se pelan las manzanas y se cortan en pedazos chicos. Se cocinan al vapor, sin agua, tapadas. Una vez cocidas se le agrega el azúcar.

En una sartén se derrite la manteca y en ella se vuelcan las manzanas hasta que tomen color dorado. En un tazón se baten bien las yemas, se le agregan las manzanas; se revuelven y se le agregan las claras batidas a nieve. En una sartén se pone un poquito de manteca, al fuego. Se vuelca todo en él y se revuelve para que no se pegue. Debe quedar como una tortilla alta; seca por fuera y jugosa por dentro. Se coloca en la fuente, se deja enfriar y se cubre con la crema Chantilly; que se hace así: en un bol se echa la crema de leche, el azúcar impalpable y el azúcar vainillado. Se bate sobre hielo o con la crema bien fría. Cuando no se desprenda del batidor, está a punto. No debe batirse más porque se corta; con ella se cubre la tortilla.

SANDWICHES PARA MEDIO DIA

4 huevos, 2 tazas de harina, 1 cucharadita a ras de sal, 1 lechuga, 2 cucharadas de manteca o grasa de cerdo, 1 cucharada de postre de polvos de hornear.

Se baten los huevos un poco, y se unen con la harina mezclada con el polvo de hornear y la sal, pasándolo por tamiz o colador. Se enmanteca una asadera y se forra con papel blanco enmantecado. Se vuelca en ella la pasta y va a horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

Una vez pronto, se divide en 3 partes.

Se unen: la 1ª con patée o carne de cerdo finamente picada y mezclada con manteca. La segunda se coloca sobre la 1ª cubierta de lechuga pasada por aceite, vinagre y sal y sobre ella los huevos duros cortados en rodajas. Se tapa con la 3ª y se aprieta un poco para que se una bien.

Se corta en láminas finas.

PAVITA A LA CRIOLLA

1 pavita limpia y pasada por la llama, ½ kilo de salchicha o chorizo sin la piel, ½ kilo de carne de cerdo picada, 1 pan remojado en leche, deshecho, 2 cucharadas de aceitunas picadas, 2 huevos duros picado grande, 4 huevos, 1 cebolla picada fina, orégano, perejil y laurel picado fino, a gusto. Sal, pimienta, manteca, aceite y 1 cucharón de caldo.

Se sazona la pavita con sal y pimienta interiormente y por fuera. En la sartén se dora la cebolla, se le añaden los menudos finamente picados y las hierbas olorosas. Se retira del fuego y se le agrega la salchicha o chorizo, la carne de cerdo picada, el pan, las aceitunas y huevos duros. Se une todo bien y se sazona a gusto, se le agregan los huevos uno a uno. Se rellena con esto la pavita; se cosen las aberturas. Se coloca en la asadera rociándola con aceite primero y luego caldo. Va a horno regular 3 horas más o menos; rociándola continuamente.

CARNE AL HACENDADO

¾ kilo de fideos gruesos, 1 buen trozo de carne, 1 cebolla cortada fina, 2 tomates ídem, 1 ají, 1 cucharadita de vinagre, sal, pimienta, orégano, perejil, aceite, harina.

Se golpea la carne. Se espolvorea con harina y se hace dorar en aceite bien caliente.

Una vez dorada se le agrega el vinagre, sal, pimienta, orégano y perejil. Se tapa y se deja cocinar a fuego suave. En tanto se preparan los fideos así: se fríe la cebolla en un poco de aceite. Se le agrega el ají y los tomates picados; finalmente, los fideos, previamente cocidos en abundante agua con sal. Se pone en la fuente la carne cortada en rebanadas y cubierta con su propio jugo y alrededor los fideos.

ZAPALLO EN SU CASCARA

2 cucharadas de queso rallado, 1 huevo, ½ zapallo con su cáscara, 1 cucharada grande de harina, ¼ litro de leche, 1 cucharada de manteca o aceite, 1 taza de arvejas cocidas, 2 cucharadas de jamón, sal, pimienta, nuez moscada.

Se pone al horno, el zapallo, en su cáscara untada con manteca, aceite o grasa y sin semillas. Mientras se cocina se coloca en una cacerolita, sobre fuego suave, aceite o manteca y la harina. Revolviendo siempre, se agrega poco a poco la leche caliente. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada y el queso. Por último se le agregan las arvejas y el jamón picado y el huevo. Esta crema se vuelca dentro del zapallo, que va a la mesa en su propia cáscara.

LENGUA DE TERNERA

1 lengua, 1 pan remojado en leche, 1 vaso de vino blanco, 2 huevos duros, 1 cebolla picada, 1 cucharada de perejil picado, sal, pimienta, aceite o grasa de cerdo.

Se lava la lengua y se echa en un tacho con agua hirviendo, para quitarle la piel. Después se pone a hervir en agua abundante, salada, con yerbas olorosas.

Una vez tierna se corta en rebanadas.

Se fríe en aceite o grasa de cerdo, la cebolla. Se le agrega el perejil y el pan. Se sazona con sal y pimienta. En una fuente de horno aceitada se coloca la lengua. Sobre ella se vierte la salsa hecha y se

le *agrega el vino. Va a horno* regular 20 minutos más o menos.

Se adorna con el huevo cortado en tajadas.

CUADRADITOS DE QUESO

½ kilo de harina, 1 huevo, 100 grms. de manteca, ½ taza de leche fría, 2 huevos duros, 2 cucharadas de jamón picado, 1 taza de queso rallado, 1 huevo y 1 yema, ½ cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de mostaza, 1 cucharadita de sal fina.

Se hace una masa pasando por colador, la harina con la sal y pimienta y se une con la manteca, el huevo y la leche. No tiene que quedar muy blanda o pegajosa. Se deja reposar 20 minutos. En un tazón se coloca el queso, los huevos duros pasados por colador para que queden bien deshechos, el jamón, la mostaza, el huevo y la yema. Se condimenta con sal y se mezcla bien. *Al cabo de esta operación se* divide la masa en 2. Se estiran finas. Sobre una de ellas se coloca el relleno bien estirado. Se cubre con la otra mitad. Se repliegan los bordes como si fuera empanada. Se pincha toda con un tenedor para que salga el aire. Se pinta con huevo. Se coloca en chapa enmantecada y va a horno caliente. Se sirve caliente cortada en cuadraditos.

COMO APROVECHAR LOS RESTOS DE CARNE COCIDA

½ litro de leche caliente, 2 cucharadas de harina, 2 cucharadas de queso rallado, 3 huevos, 2 cucharadas de manteca o aceite, sal, pimienta, nuez moscada, aceite, harina.

Pasar por la máquina o picar, la carne cocida o asada de vacuno, cerdo o ave.

Se prepara una salsa blanca espesa colocando en una cacerola la harina, con la manteca o aceite y puesta al fuego se revuelve continuamente, agregándole la leche. *Tiene que resultar espesa.* Se retira del fuego y se mezcla con la carne, el queso, y los huevos, uno a uno. Se condimenta a gusto y se pone a enfriar en una fuente o asadera. Una vez fría se cortan en cuadrados más o menos iguales. Se pasan cada uno por harina, luego por huevo y se fríen en aceite o grasa caliente.

Quedan muy finos. Se pueden acompañar con puré.

PASTELITOS FACILES "NENA"

2 tazas grandes de harina, 3 huevos, ½ taza de agua con sal, 6 cucharadas de grasa derretida, ½ kilo de carne picada, 1 taza de grasa, 3 *cebollas picadas,* 1 cucharada de pasas, 1 cucharada de perejil picado, 2 huevos duros, 1 cucharada de aceitunas picadas, sal, pimienta.

Se prepara un picadillo calentando en la sartén una taza de grasa, se echa la carne, luego las cebollas, pasas, perejil, sal, pimienta y azúcar.

Se deja cocinar a fuego lento, en tanto se prepara la masa. En un tazón se coloca la harina pasada por colador y se le unen los huevos, el agua y la grasa derretida (2 cucharadas). Se amasa hasta que forme ampollas. Se estira bien finita sobre la mesa enharinada. Se unta con el resto de la grasa derretida. Se polvorea con harina pasándola por colador y se arrolla como masa de tallarines. Se estira la masa no muy fina y se corta en cuadrados; se coloca en el centro de

cada uno, picadillo con un poco de aceitunas y 1 trozo de huevo duro; se moja alrededor del picadillo, se dobla por la mitad, se aprieta alrededor del relleno y se fríen en abundante grasa, no muy caliente. Se sacude la cacerola para ayudar a abrir la masa. Se polvorea con azúcar.

MATAMBRE RELLENO ARROLLADO

1 matambre, ½ tacita de vinagre, 4 huevos duros, ½ kilo de carne picada, ¼ kilo de tocino en tiritas, 1 cebolla, sal, ajo picado, laurel, orégano, perejil, 1 cucharada de pimienta en grano.

Se pone el matambre, por un par de horas, en el siguiente adobo: en un tazón se mezcla el vinagre con la sal, pimienta, ajo, laurel, orégano y perejil, y se vuelca sobre el matambre.

Se pasa por la máquina la carne y se sazona.

Se extiende el matambre sobre la mesa, con la parte grasosa hacia afuera. Se cubre con la carne picada, las tiritas de tocino y los huevos duros enteros. Se arrolla bien ajustado y se ata. Se envuelve en una servilleta y se sujeta. En una cacerola grande se hace hervir 3 litros de agua con sal, pimienta en grano, cebolla y laurel. Cuando esté hirviendo se echa el matambre y se deja hervir a fuego suave durante 3 horas, más o menos. Se deja enfriar en el mismo caldo. Luego se prensa bien. Si es posible se pone en la heladera, unas horas, antes de cortarlo en rodajas finas. Se acompaña con ensalada de lechuga.

ÑOQUIS VERDES

1 kilo de papas peladas, 3 atados de espinacas o 1 de acelgas, 300 grms. de harina, 2 yemas, 2 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada de manteca.

Se cocinan las papas en agua con sal y cuando estén tiernas se hace un puré. Aparte se cocinan las espinacas o acelgas, en muy poquita agua con sal. Una vez cocinadas se exprimen y se pican hasta que estén bien deshechas.

En un tazón se echa el puré de papas, se mezcla bien con las acelgas o espinacas; se le agrega la manteca, las yemas y el queso y se une todo con la harina pasada por colador, formando una masa bien unida. Esta se dispone en rollos finos, sobre la mesa enharinada y se van tomando porciones pequeñitas que se aplastan sobre un tenedor o rallador, procurando que queden huecos. Se pasan por agua hirviendo con sal y a medida que suben a la superficie se van sacando con la espumadera. Se preparan con salsa de estofado o con manteca y queso.

PERDICES AL VINO

8 perdices, 1 cebolla finamente picada, ¼ litro de vino seco, 1 cucharada de harina, 2 dientes de ajo, 1 cucharón de caldo, 2 zanahorias cortadas en rodajas finas, 1 ramito de perejil, orégano, tomillo y laurel, aceite, el necesario, sal y pimienta.

Bien limpias las perdices, se parten por la mitad a lo largo. Se doran en aceite y se retiran de la cacerola. En la misma se echa la cebolla, zanahorias, el ramito de hierbas olorosas, y el ajo. Una vez rehogado se le agrega el vino y el caldo. Se condimenta con sal y pimienta. Se ponen nuevamente las perdices en esta salsa y se dejan cocer a fuego lento. Cuando estén a punto se sacan las perdices y se

colocan en una fuente, manteniéndolas al calor. Se pasa la salsa por colador y se echa nuevamente en la cacerola, agregándole la harina para formar una salsa espesita. Se cubre con ella las perdices. Puede colocarse cada perdiz sobre rebanadas de pan frito. Se acompañan con puré de papas.

CREMA HOLANDESA

6 huevos, 6 cucharadas de azúcar, 6 cucharadas de vino (oporto, marsala o seco). Ralladura y zumo de un limón o naranja.

Se pone en un tazón, al baño de María, con fuego suave los huevos, azúcar y vino.

Se bate, hasta que quede espumoso y espeso. Antes de retirarlo del fuego se le agrega el zumo y la ralladura.

Se retira del fuego y se vierte en una fuente honda a enfriar. Puede acompañarse con galletitas.

PIZZA DE PAPAS

1 kilo de papas, 200 gms. de harina, 3 tomates, 6 anchoitas, ½ taza de queso rallado, 1 cucharada de manteca, sal, pimienta, orégano picado y aceite.

Se cocinan las papas en agua con sal. Una vez cocidas se escurren y se pisan para formar un puré; se le mezcla la harina pasada por colador y la manteca.

Se aceita o enmanteca una asadera; se extiende en ella el puré. Se cubre con rodajas de tomates pelados y sin semillas. Antes se recubre con el queso. Se polvorea con sal, pimienta y orégano. Se le agregan las tiritas de anchoa. Se rocía con aceite. Va a horno caliente, alrededor de 20 minutos.

PANES ESCOCESES

150 grms. de harina, 100 grms. de manteca, 75 grms. de azúcar, 1 huevo, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 pizca de sal. Ralladura de 1 limón o 1 naranja.

Se cierne la harina con la sal, polvos de hornear y el azúcar. Se le agrega la manteca, el huevo y la ralladura, formando una masa. Se toman pedacitos del tamaño de una nuez y se hacen rodar sobre la tabla enharinada, dándole la forma de pancitos.

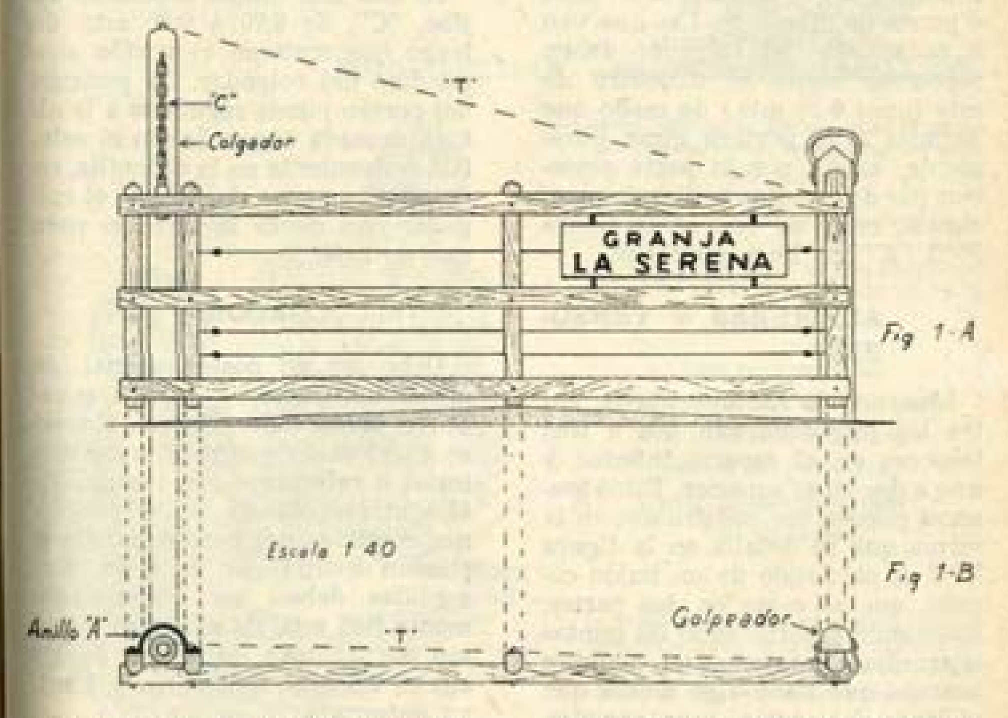
Se colocan en tarteras enmantecadas. Se pintan con huevo, ligeramente batido y van a horno caliente diez minutos.

Portera de Varejones

SOLUCION PRACTICA CON MATERIA PRIMA NACIONAL

Por el Ing. ELISEO J. CHAVES

FRENTE al sensible encarecimiento de las maderas duras importadas, Lapacho y Curupay especialmente, y a las dificultades para obtención de divisas porque atraviesa el país, se hace necesario buscar soluciones prácticas y económicas, con la base del empleo de maderas nacionales.



Por otra parte, es evidente que el encarecimiento de la mano de obra hace preferible descartar la popular "Cimbra" introduciendo un tipo de cerramiento más cómodo, más seguro y tal vez a la larga más económico, como podrá ser el tipo de portera que preconizamos.

La madera a usar en la fabricación de esta portera, puede ser el eucaliptos. El varejón de renuevo o de primer corte de esta especie, es la materia prima ideal por su abundancia y economía que hace accesible su empleo en todo establecimiento rural.

Este material debe reunir las siguientes condiciones:

a) Piezas perfectamente derechas.

b) Diámetro medio sin corteza de mts. 0,10 a 0,12.

c) Cortadas en época favorable

(menguante de enero o julio), descortezadas y secadas a la sombra por lo menos tres meses.

DETALLES CONSTRUCTIVOS:

La portera se arma con tres varejones de igual largo (3 a 4 mts.), diámetro uniforme y perfectamente rectos. Estos varejones empalman con 4 a 5 piezas de 1,30 mts. de largo (altura del portón) por medio de bulones de cabeza redonda de 3/8". El empalme se hace de manera que estas piezas sobresalgan tres centímetros en la parte inferior y siete centímetros en la superior, la que se recorta en bisel o punta de diamante. Las que van a cada lado del colgador deben separarse según el diámetro de éste (unos 0,25 mts.) de modo que permita a la portera girar libremente, sujeto por la parte posterior por dos medios anillos de planchuela, como se ven en la figura Nº 1 "A" con línea punteada.

ALAMBRES Y TENSORES:

Llenando la luz que queda, entre los largueros van dos a tres tensores en el espacio inferior y uno a dos en el superior. Estos tensores pueden ser construidos en la forma que se detalla en la figura Nº 1 A partiendo de un bulón común, que se corta en dos partes, aplanando y perforando las puntas separadas se enhebra el alambre acerado que tiene algo menos que el largo del portón, para que después la rosca permita darle la tensión adecuada.

El tensor que mantiene el portón horizontal, figura Nº 1 "T", regula la tensión de un alambre acerado que puede ser fabricado en la misma forma que los anteriores, con la diferencia que la parte del bulón que tiene la cabeza, se clava en el centro del colgador previo agujereado con una mecha algo menor. El alambre puede enlazar directamente al bulón así clavado, o ir sujeto a una argolla que gira sobre el bulón al abrirse el portón. La otra mitad del bulón se pasa por el extremo libre del parante de modo que la rosca pueda mantener al portón perfectamente horizontal, evitando que arrastre.

CADENILLA DE SOSTEN

Es ésta una simple cadena de aljibe, "C", de 0,70 a 0,80 mts. de largo que sostiene al portón suspendido del colgador. La posición del portón puede regularse a la altura deseada enganchando el eslabón conveniente en la cadenilla, en un clavo o perno clavado en el colgador con cierta inclinación para que no zafe.

COLGADOR:

Debe ser un poste especial, de preferencia madera dura o eucaliptos preservado. Deberá clavarse en el suelo con relleno de material o reforzarse con riendas en el sentido contrario a las posiciones comunes del portón para que puedan neutralizar su peso. Sus medidas deben ser aproximadamente 0,25 mts. de diámetro máximo por 3,5 mts. de altura, de los cuales 2,5 mts. sobresalen y 1 mt. va enterrado.

DETALLES COMPLEMENTARIOS:

Puede dársele más vista y resistencia a esta portera haciendo los

empalmes rebajados a 1/3 del diámetro de los varejones utilizados (ver fig. 1 B).

También puede dársele mayor terminación con pintura blanca o simplemente con cal.

Es conveniente al instalar el portón, dejar el espacio suficiente para rellenar con una buena capa de tosca o pedregullo los accesos, pues generalmente el camino en esa parte se empoza.

Como complemento práctico, puede colocársele un tablón con el nombre del establecimiento o del potrero al que sirva de acceso.

"CORRA MENOS - VIVA MAS"

Por "Flechero Tell"

SE dice que con frases no se arregla el tránsito. Es verdad; pero con frases, con buenas y oportunas frases, repetidas inteligentemente durante mucho tiempo, se abren buenos surcos en la conciencia de los hombres sanos, y, arregladas éstas, el tránsito no se complicará tanto como lo está actualmente.

Creemos que una frase que hemos popularizado ("más vale perder un minuto en la vida y no la vida en un minuto") ha salvado muchas vidas. Esta frase tiene una fuerza convictiva extraordinaria. Tanto el letrado como el analfabeto "entienden" su sana filosofía. Y quienes a tiempo se la aplican, no se arrepienten jamás.

En Londres, donde no se toca bocina al cruzar las bocacalles, se ha hecho énfasis en grabar en la conciencia de todos —conductores y peatones— estas cuatro palabras salvadoras: "primero, mire; luego, pase". El que cumple con ese mandato, lleva siempre las de ganar, pues sólo pasará si puede hacerlo. En tanto que aquel que, confiado en su buena suerte, pasa sin mirar, ése, para su desgracia, cuando en sentido transversal vaya otro conductor razonando con igual confianza, sufrirá las consecuencias inevitables que siempre producen los choques violentos.

Entendemos que a los accidentes hay que verlos venir "antes" que se produzcan para evitarlos, no "después" de producidos, para lamentarlos.

No olvidemos que siempre es tarde cuando se llora y que con lágrimas y lamentaciones no se reconquistan las vidas que se van por nuestra culpa o por errores ajenos.

Hemos dicho muchas veces que el mejor negocio, es no tener negocio con los accidentes. Por bien que se salga de ellos, siempre se sale perdiendo algo de valor: tiempo, paciencia, dinero, oportunidades.

Y para que se aprecie el mal negocio que han hecho muchos conductores y muchos peatones, vamos a citar estos datos estadísticos ofrecidos por la Jefatura de Policía de Montevideo. Personas muertas y heridas en accidentes:

Años	Muertos		Heridos
1955	114		4.749
1956	100		4.697
1957	92		4.671
1958	92		4.395
1959	86		4.577
1960 (En los 7 primeros meses)	65	(Idem)	2.526
En 5 años y 7 meses: Muertos:	549	Heridos:	25.615

¡Cuánto capital humano estropeado o perdido para siempre por culpa propia o por errores ajenos!

Otro dato estadístico que hará meditar a otros: por la dependencia del Banco de Seguros, ubicada en la calle Nicaragua, desfilaron, desde el primero de enero al 30 de setiembre de 1960, 22.001 (veintidós mil un coches) siniestrados, lo que da un promedio, diario, de OCHENTA coches, con un sobrante de 81. (En honor a la verdad digamos que en otros años el promedio diario ha sido peor; en 1958 llegó a ser de 114 coches siniestrados).

También digamos que ese promedio debe ser mayor, pues por allí únicamente desfilan los coches asegurados; los que no lo están, no aparecen en esa lista.

Pensemos qué mal negocio es este de los accidentes. En lo que va de 1960 (escribimos esto el día 3 de octubre) han muerto ya 65 personas; se han herido 2.526 y se han "siniestrado" 22.001 coches. La vida humana no tiene precio; todo el oro del mundo no sirve para reconquistar al que se fué sin quererse ir; pero ¿cuántos millones pierde el erario público en esos miles de coches siniestrados año tras año?

Otra consideración que creemos oportuna. Esos que dicen: "yo manejo a lo que salga; total, yo estoy asegurado, y, en caso de accidente, el Banco paga los desperfectos"... esos, no saben lo que dicen, pues nunca lo han meditado bien. Usan el mismo criterio de quien dijera: a mí poco me da contraer una grave enfermedad; total, mi padre es médico y mi hermano mayor tiene farmacia, y, ni la asistencia médica ni las medicinas me cuesta erogación alguna...

El Banco, es verdad, paga los desperfectos físicos de los coches de las personas aseguradas; pero ¿existe Banco en el mundo que pague los traumas síquicos y mentales que algunos choques dejan para siempre en los actores?

Todos conocemos personas que ya no son lo que fueron por culpa de accidentes automovilísticos. Conocimos a un señor estanciero. Tenía una hijita de tres años que era un encanto y la razón triunfal de su vida feliz. Un mal día, al dar marcha atrás, con su auto, produjo esta tragedia doble: perdió a su hijita y también el control de sus nervios...

El tránsito es asunto serio al que hay que enfrentar con seriedad; si no, se pagará el error o la negligencia, con sangre o con vida. La física, no perdona ningún error que cometamos en su contra.

No olvidemos que en la calle todos tenemos que acordarnos de Argos y rendirle homenaje constante. (Según la fábula, aquél tenía cien ojos de los cuales siempre tenía abiertos, cincuenta). El tránsito montevideano es un tránsito "endiablado"; por eso cuidémosnos antes de que nos transforme en "carbón" del horno trágico.

Usted "es". No permita que el tránsito lo transforme en un "ex".

Si usted no se cuida, ¿cómo puede pretender que otros cuiden lo que usted descuida? Si usted no es buen abogado de sí mismo, ¿cómo puede pretender que otros defiendan, gratuitamente y bien, una causa que usted siempre da por perdida?

El Banco repone el auto si se rompe en pedazos; pero a la vida perdida, ¿quién la repone con vida? No hay una vida "auxiliar" como rueda a reemplazar. Cuando la vida se va, ya no vuelve nunca

más. ¡Y la vida, en esta vida, bien merece ser vivida!

Usted le tiene miedo al cáncer, a la lepra, a la viruela. Pero al tránsito no le da importancia. Sin embargo, ¿no es un cáncer social?

En nuestro país, el accidente es la "enfermedad" que ocupa el quinto lugar entre aquéllas que producen mayor número de muertes. (Datos de 1955 del M. S. P. 1º enfermedad del corazón, 2º el cáncer, 3º ataques a la cabeza, 4º causas mal definidas, 5º accidentes).

En las carreteras de Costa Rica, de trecho en trecho se leen las cuatro *palabras que nos han servido* para titular esta nota: "CORRA MENOS. VIVA MAS". Sabemos que una frase dicha a tiempo vale más que un discurso pronunciado fuera de oportunidad.

Humorísticamente hemos dicho que el automovilismo produce una enfermedad no registrada aún por los tratados de medicina. Nos referimos a "La Descontrolitis", enfermedad moderna que despeina los nervios, que oscurece la educación, que hace prepotentes a los conductores de máquinas pesadas, y atrevidos a los *jóvenes inexpertos*. Esas cuatro palabras leídas a tiempo, ¡cuántas vidas habrán salvado!

Hagamos algunas deducciones precisas.

Existe el contagio de la velocidad, lo mismo que el contagio de las modas. Muchos corren, no porque sepan correr, sino porque como todos corren, él no va a hacer el ridículo de marcar de acuerdo a su yo y de acuerdo al poderío de su máquina; y, sin saber correr, corre... Mientras *todo sea* camino recto, visión plena, carretera seca, neumáticos sanos, y sin obstáculos imprevistos, todo le va saliendo bien; pero, ante un problema "grave y urgente" que ha de resolverlo bien en *décimos de segundos*, el que no sabe correr, se encuentra como el que no sabe nadar en un río donde no hace pie... Y como la física no perdona, ante una "chambonada" suya, se cobra de inmediato, volcándole el coche, hiriéndolo o matándolo.

Por eso, si no sabe correr, no corra. Y si sabe correr, corra únicamente cuando tenga necesidad de hacerlo. Use la velocidad como una medicina de urgencia, no como un alimento cotidiano.

Hemos dicho más de una vez: *si quiere llegar a ochenta, nunca pase* de noventa. El que marcha a más de cien, le dice a la parca: ¡ven! De cincuenta para arriba, maneje a la defensiva. De cincuenta para abajo, maneje con mucho tacto.

Baltasar Gracián, hace más de trescientos años, dijo lo siguiente: "En el mundo no hay dicha ni desdicha, sino prudencia e imprudencia". Se deduce: el que quiera ser dichoso, que sea prudente; y que no se extrañe, de ser desdichado, el que es imprudente.

El inteligente y dueño de su yo, no debe dejarse contagiar del mal de moda, la velocitis. Debe mar*char por su derecha*, al ritmo que le marque su temperamento y de acuerdo al poderío de su máquina; y que los otros hagan lo que se les ocurra, que corran más ligero que las malas noticias. Mentalmente podrá decirles, como aquel humorista: "Ya nos encontraremos más adelante; tal vez me esperes incrustado contra un árbol"... Decía un comentarista francés: esos que viajan pasando a *todo el* mundo, de repente no pueden pasar por encima de una vaca que se atraviesa en la carretera, y desde atrás

de un árbol sonríe satisfecho un heredero, que sabía que "eso" fatalmente tenía que pasar a muy breve plazo, pues el que busca un accidente, lo encuentra. Hemos dicho en alguna oportunidad: "Despacio se llega a donde se iba; en tanto que viajando en aviador terrestre, se puede llegar a donde no se iba ni se deseaba ir: al sanatorio o al recinto de los cipreses, lugar de donde siempre vuelve uno menos de los que van...

Otro humorista escribió esta frase: "Más vale llegar tarde a casa y no temprano al hotel de Los Desnarigados"...

En cierta ciudad de Estados Unidos, un conductor de automóviles que le gustaba viajar siempre con el acelerador a fondo, se presentó ante un sacerdote para que le bendijera el San Cristóbal que había comprado para colocarlo como protector de su coche. El sacerdote, muy seriamente, le dijo: "Le advierto que las virtudes protectoras de este santo, sólo llegan hasta los sesenta kilómetros por hora. En cuanto usted pase de ese límite, el santo deja de ser protector, para convertirse en observador de los sucesos"...

Un periodista montevideano dijo que el problema del accidente es el que provoca más "derroche de vidas y de capitales". Y derrochar vidas, es vivir en guerra, estando en plena paz. Y derrochar capitales, es mal negocio para cualquier país del mundo.

Todos están espiritualmente de acuerdo en que "debe emprenderse una gigantesca campaña de educación de los conductores y de los peatones, utilizando la prensa, la radio, el cine y todos los medios de comunicación de masas a fin de que se cree un estado de ALERTA nacional, que imponga moderación a los desenfrenados, cuidado a los distraídos o negligentes, y haga caer todo el peso de las sanciones severas contra aquellos que hacen gala de desprecio, frente a normas indispensables de la vida humana, en nuestras grandes vías de comunicación terrestre. Las autoridades competentes —locales, departamentales y nacionales— deben actuar sin tardanza".

¡Si será necesaria esa campaña gigantesca de educación colectiva!

Aquí todos estamos convencidos que hay mucho que hacer; pero somos pocos los que hacemos. Nosotros creemos en la educación y predicamos en su nombre con cuanta vacuna preventiva hallamos a nuestro alcance. Con la colaboración del Municipio que nos facilita funcionarios, semáforo, camioneta; con la Jefatura de Policía que nos facilita Varitas y elementos del Cuerpo de Bomberos con técnicos, sirenas, altoparlantes; y con la colaboración del Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal; con affiches del Banco de Seguros y del Ministerio de Salud Pública, y muchas veces con distinguidos elementos de la prestigiosa Asociación Uruguaya de Seguridad, damos lecciones de tránsito correcto a cientos de niños en muchos patios escolares.

Creemos que el mejor predicador es "Fray Ejemplo".

¿Que la campaña es tremendamente brava, larga y difícil? Claro que lo es.

Pero si se pudo con la viruela y la fiebre amarilla, ¿cómo no se va a poder con el tránsito afiebrado? No olvidemos que muchos pocos hacen un mucho. Por ahora, los

voluntarios somos excepciones entusiastas.

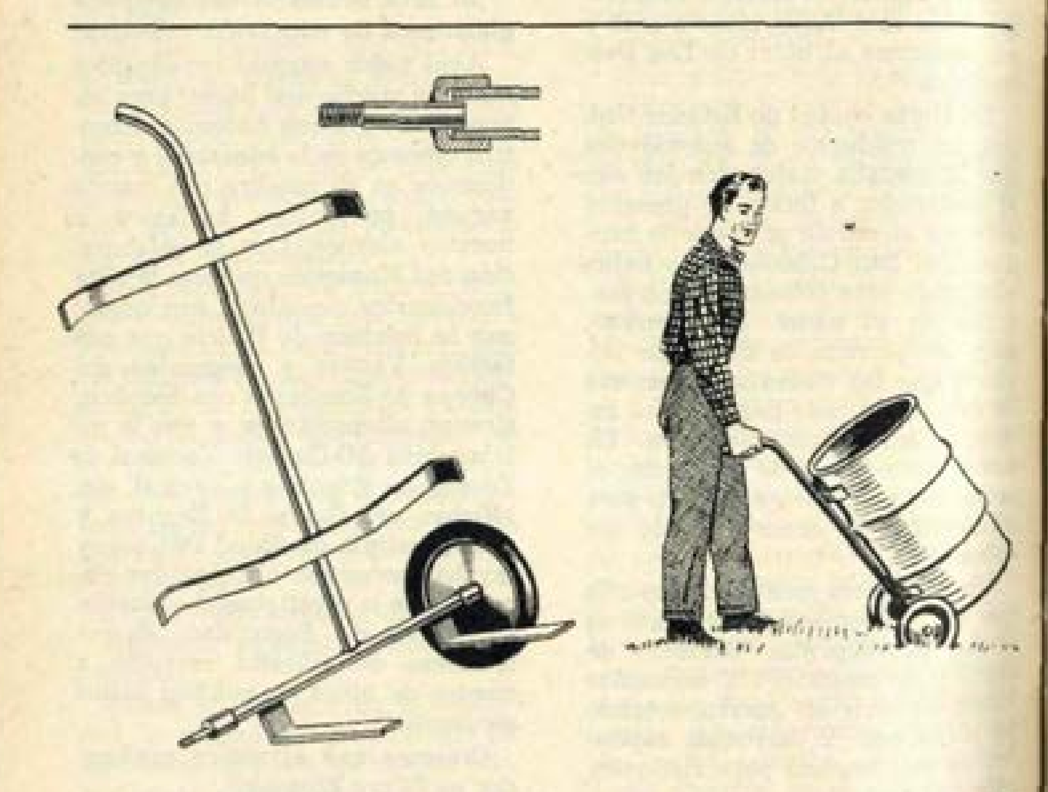
Algún día, se llegará, como en Francia, a que la enseñanza de la seguridad ha de enseñarse, obligatoriamente, en todas las escuelas y en todos los liceos.

Entre tanto, sigamos dando nuestras clarinadas de alerta colectiva, utilizando todos los medios que hallemos a nuestro alcance: la prensa, la radio, el folleto literario, la lección didáctica, el cine, los affiches, las estadísticas.

Recordemos, finalmente, con Estable, que "no debemos entregarnos ni a la fatalidad ni al miedo: el valor y la prudencia tienen que andar juntos".

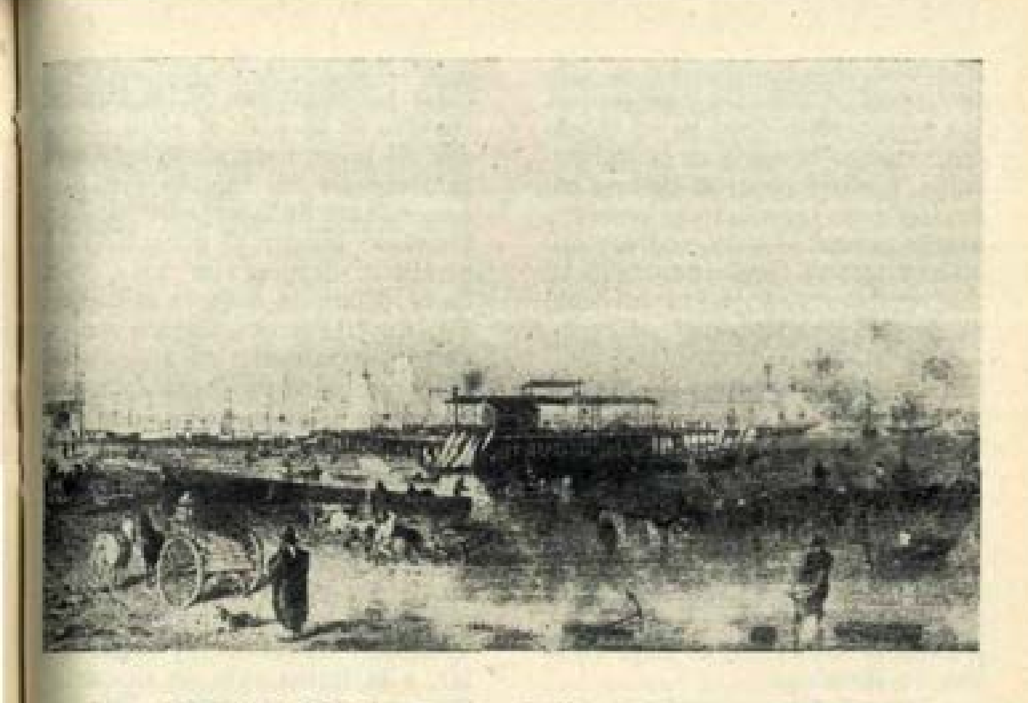
"El bien supremo de la vida es la vida misma".

Y no olviden las cuatro palabras salvadoras con que titulamos esta nota: "CORRA MENOS. VIVA MAS".



Es práctica generalizada arrojar la basura del establecimiento dentro de un bidón de aceite. Sin embargo transportar el tanque colmado de desperdicios a la quema de basuras es tarea pesada.

La práctica carretilla proyectada, se construye con un par de ruedas, un caño y algunas planchuelas soldadas, con lo cual el problema de la conducción fácil del bidón queda resuelto.



DARWIN EN EL URUGUAY

Por NICOLAS FUSCO SANSONE

CORRE el año 1831. Un joven de veintidós años, estudiante anónimo y sin brillo, se recoge en soledad meditativa. Examina, criteriosamente, los conocimientos que le debe a la Universidad. No necesita un largo y difícil balance. La verdad le será revelada por su alma que se siente entorpecida en la monótona sucesión de imágenes que se levantan desde las páginas de los viejos textos. Pasa el mismo trance que vivió Descartes al egresar del célebre colegio de la Flèche, que dirigían los jesuítas. Buscará en sí mismo lo que no había encontrado en la enseñanza de sus profesores. Ya está colocado en la posición del que quiere ver con sus propios ojos. No le arredra la pedantería de la cátedra y sólo convencido por la razón —vitalmente suya— aceptará las opiniones en la luz de la evidencia. El filósofo del Renacimiento y el naturalista del siglo pasado no le temen al aire libre, al contacto, en desconocidos países, de nuevos hombres y nuevas ideas. Los viajes pondrán a prueba sus conocimientos.

RETRATO DEL JOVEN ESTUDIANTE

Bertrand Russell nos lo presenta en "El Panorama del mundo científico" junto a las admirables figuras de Galileo, Newton y Pavlov. Son ejemplos del método científico. De Carlos Darwin nos dice que "pocos hombres de su eminente valía han tenido menos que él la cualidad llamada esplendor. Nadie se ocupó mucho de él en su

juventud. En Cambridge se contentó con no trabajar y se graduó. No siendo posible, en aquel entonces, estudiar biología en la Universidad, prefirió pasar el tiempo paseando por la comarca, coleccionando escarabajos, lo cual era oficialmente una *forma* de vagancia. Su verdadera educación la debió al crucero del "Beagle"..."

INVITACION AL VIAJE

A la soledad meditativa del joven de veintidós años llega la palabra de un autorizado hombre de ciencia que pronunciará el consejo salvador de una juventud en crisis. En las espaldas juveniles se apoyan unas manos paternales. Comienza la invitación al viaje en la voz de Henslow:

—Tus estudios universitarios han terminado.

Veintidós años se agitan rebeldes y contestan:

—Desearíamos volver a comenzar. Los pasados estudios nada nos dieron. El alma está deshabitada y perdida.

Acariciadora replica la voz de Henslow:

—Recién comienza tu auténtica vida. Aléjate de estos lugares. Parte y en tu partida nacerá el alba de tu personalidad.

—¿Cómo? ¿Hacia dónde?

—Solicita el cargo de naturalista aún sin llenar, en la expedición del "Beagle".

La soledad se puebla de anticipadas visiones de lejanías extrañas. ¡Qué alegre y reconfortante es esta invitación!

LA CABEZA Y LA NARIZ DE DARWIN

Vamos a asistir a una escena digna de ser descripta en la novela de un humorista. Ya han sido vencidas las negativas de los familiares que se oponían al viaje liberador. El joven naturalista está ante la presencia del capitán Fitz-Roy, comandante de la expedición. Algo temeroso solicita el puesto de naturalista. Emplea un tono vacilante. ¡Cómo lo observa el capitán Fitz-Roy! ¿Por qué detiene sus penetrantes miradas en su cabeza? ¿Por qué observa ahora su nariz? El joven Darwin palpa, perplejo, la cabeza y la nariz... ¡Ah, cómo *desearía estar a solas con un espejo!*

Después uno de sus biógrafos nos contará que estuvo a punto de perder el viaje porque "el capitán del barco le había tomado aversión a su cabeza, y, en particular, a la forma rara de su nariz". Sin embargo, el capitán Fitz-Roy resultó ser uno de los mejores amigos y así lo manifestará en el prólogo de su "Viaje", con el siguiente agradecimiento al decir: "Permítaseme, pues, expresar todo mi reconocimiento al capitán Fitz-Roy, porque es a él a quien debo el haber podido estudiar la historia natural de los diferentes países que visitamos" y añade, más adelante, que "durante los cinco años que hemos pasado juntos, he encontrado siempre en él un amigo sincero y abnegado".

AL FIN LA PARTIDA

Puerto de Devonport. Diciembre 27 de 1831. Ya están inquietas las blancas velas del "Beagle". A bordo se pasea el joven Carlos Darwin. Digamos, ya que va a partir, con las palabras de Julián Huxley, que "nació en 1809, el **annus mirabilis** que vió nacer a Lincoln y Gladstone, Tennyson y Poe, Mendelssohn y Chopin". Y a

Nicolás Gogol, el novelista de "Las *almas muertas*", *agregamos nosotros*.

Despedidas en el puerto de Devonport. Parte una expedición científica que tardará cinco años en regresar a su patria.

SE INICIA EL "DIARIO"

La juventud soñadora y activa de Carlos Darwin comienza la narración del "Viaje de un naturalista alrededor del mundo". Adopta la forma confidencial, íntima y cálida del diario. Anota las primeras impresiones en Porto Praya (16 de enero de 1832), la isla de Santiago, en el archipiélago de Cabo Verde: "Después de haber sido rechazado dos veces por terribles tempestades del sudoeste, el buque de Su Majestad, "Beagle", bric de diez cañones, al mando del capitán Fitz-Roy, de la Marina Real, zarpó del puerto de Devonport el 27 de diciembre de 1831. La expedición tenía por objeto completar el estudio de las costas de la Patagonia y de la Tierra de Fuego — estudio comenzado a las órdenes del capitán King, de 1826 a 1830 —, levantar planos de las costas de Chile, del Perú y de algunas islas del Pacífico, y, finalmente, hacer una serie de observaciones cronométricas alrededor del mundo".

Y así durante cinco años.

DARWIN ESCRIBE EL LIBRO DE UN POETA

Su "diario" es un libro de viaje — ¡y de qué viaje! — escrito por un enamorado de la naturaleza que sale, pleno de juventud, a recorrer el mundo movido por el solo afán de conocer la tierra y los mares inmensos. No busca ganancias materiales ni la conquista de ignotos tesoros para satisfacción de la torpe codicia. No abandona el rincón natal acicateado por la fiebre de la riqueza. No sale a buscar oro ni a juntar diamantes. Tampoco dominará hombres y aplastará pueblos en la efímera ebriedad de la conquista. No olvida en la juvenil partida el martillo del geólogo, pues con él auscultará pétreos pechos — "armazón de nuestro mundo" canta Lucrecio en la magnífica eternidad de su poema — que guardan avaros la historia de la vida.

¡Cinco años de viajes incesantes! Verá con el intrépido corazón de la juventud lo que jamás podrá volver a contemplar. Selvas vírgenes; mares y montañas; ciudades, pequeñas poblaciones, la Pampa y los Andes; marinos, indios, gauchos y esclavos; la tierra en su totalidad, el agua, el hombre y sus construcciones, mantendrán alertas sus dotes de fino observador. Escribe páginas que serán útiles al botánico, al geólogo, al ornitólogo, al entomólogo y a los lectores más diversos de todas las edades. Medita ante los esqueletos descubiertos de enormes cuadrúpedos antidiluvianos. Escudriña, frente a frente, las intenciones de los tiranos. Conversa con Juan Manuel de Rosas. Extasiado contempla el vuelo de extraños pájaros que por vez primera vuelan resplandecientes de belleza ante sus ojos. Todo su ser se mueve en una permanente simpatía dirigida hacia todas las cosas, desde la más pequeña hasta la más grande. Hace suya la exaltación de Goethe:

¡Afortunados ojos los que han llegado a ver!

¡Sea lo que fuere, era tan bello!

Al final de su viaje, ya en los 27 años de su juventud, lanzará una mirada retrospectiva de via-

jero nostálgico y reconocerá agradecido, donde fué más profundamente impresionado su espíritu: en las selvas vírgenes del Brasil y de Tierra de Fuego, en las llanuras de la Patagonia y en la inmensidad de las pampas... ¡Ah, y también recuerda —poeta— a la Cruz del Sur!

NUEVA INVITACION AL VIAJE

Al regreso él a su vez desliza en el oído de los timoratos una invitación al viaje.

—¡Alejen los temores! ¡Mírenme! ¿No ven qué sano y radiante he vuelto? Viajar... viajar...

—No teman, nos dice con voz de arrojo, lo que nunca ha de llegar.

Insiste en su invitación al viaje:

—"Se puede tener la seguridad de que, salvo en casos extremadamente raros, no se tendrán que vencer grandes dificultades ni correr grandes peligros. Esos viajes ejercitan la paciencia y hacen desaparecer toda traza de egoísmo; enseñan a decidir por sí mismo y a acomodarse a todo; en una palabra, proporcionan las cualidades que distinguen a los marinos. Los viajes enseñan también a desconfiar un poco, pero al mismo tiempo se descubre que hay muchas personas de excelente corazón, siempre dispuestas a prestaros un servicio, aún cuando no los hayáis visto jamás ni debáis volver a verlas".

SUS SENTIMIENTOS DEMOCRATICOS

Darwin no es un frío e impasible estudioso de la naturaleza. Le preocupa, constantemente, la situación del hombre de carne y huesos —sin la antipática distinción de razas ni de clases— de ese hombre que sufre y ama sobre la tierra y que es algo más que el mineral y el vegetal.

Goza de las cosas bellas que tiene la selva brasileña, pero se muestra, a la vez, colérico y horrorizado de haber presenciado actos de esclavitud, deprimentes de la dignidad humana.

Anota durante su estada en Río de Janeiro (4 abril - 5 junio, 1832) al final de una página titulada "Esclavitud", una escena que no pudo escapar a su sensibilidad moral. Nos dice: "Cruzaba yo un río en una balsa con un negro más que estúpido. Para lograr que me entendiera, yo hablaba alto y le hacía señas; al hacerlas, una de mis manos pasó junto a su rostro. Creyó, a lo que me figuro, que yo estaba encolerizado y que iba a golpearle, porque bajó inmediatamente las manos y semicerró los ojos dirigiéndome una mirada temerosa. Jamás olvidaré los sentimientos de sorpresa, de disgusto y de vergüenza que se apoderaron de mí, a la vista de aquel hombre asustado con la idea de parar un golpe que creía dirigido contra su rostro. Se había llevado a aquel hombre a una degradación mucho mayor que la del más ínfimo de nuestros animales domésticos".

DARWIN EN EL URUGUAY

Podemos empezar como en los amados cuentos de la infancia: hace 129 años...

Sí, efectivamente, hace más de un siglo —en el mes de julio de 1832— llegó a nuestro país una expedición científica. Entre los expedicionarios había un joven de veintitrés años, naturalista que con el tiempo llegaría a ser céle-

bre y que tanto amó, como su compatriota Hudson posteriormente, las cosas de nuestra tierra.

Escribe. "Montevideo (26 de julio). Echamos ancla en Montevideo. Durante los dos años siguientes el "Beagle" se ocupó en sondar las costas orientales y meridionales de América al sur del Río de la Plata. Para evitar repeticiones inútiles tomo de mi Diario todo cuanto se refiere a las mismas regiones sin parar atención en el orden en que las visitamos".

HOMBRES, NATURALEZA Y COSTUMBRES

A través de la simple enumeración de los temas que trató en los capítulos III y VIII de su viaje, podemos formarnos una idea aproximada de cómo vivió junto a nuestros hombres y qué vió —el penetrante y fino observador juvenil— en la naturaleza y las costumbres de la Banda Oriental. "Maldonado. Excursión al río Polanco. Una pulpería. Lazos y boleadoras. Perdices. Sierra de las Animas. Carencia de árboles en la Banda Oriental. Ciervos. Capibara o puerco de río. El tucutucu. El "Molothrus" cuyas costumbres se parecen a las del cuclillo. Papamoscas. Pájaro burlón. Costumbres de las aves de rapiña de la América del Sur. Tubos vitrificados formados por el rayo. Casa fulminada. Logro salir de Buenos Aires que está sitiada. Me dirijo a Colonia del Sacramento. Colonia del Sacramento. Valor de una estancia. Una extraña raza de bueyes".

NUESTRO HOMENAJE A CARLOS DARWIN

Ciertas fechas tienen una rítmica insistencia —terca, dulce y triste a la vez— de retornelo. Son las que recuerdan a los grandes hombres que estudiaron con amor a la humanidad y que jamás creyeron que somos, con nuestra carne y nuestros huesos, pobres sombras sobre la tierra.

Con vuelo de pájaros hemos pasado sobre la ruta del joven naturalista viajero.

Carlos Roberto Darwin murió el 19 de abril de 1882. Hace setenta y nueve años.

Su imagen nos llega vencedora del tiempo. Suena su martillo de geólogo, y la piedra, herida, canta...



LAS TAPAS METALICAS DE LOS SALEROS tienen la tendencia a oxidarse y obstruirse con la humedad. Para evitar esto, recubra el interior de las tapas con esmalte para uñas, y luego pase un alfiler o aguja a través de los agujeros.



La NAVIDAD

Y aconteció en aquellos días que Augusto César ordenó por edicto que toda la tierra fuese empadronada.

2. Este empadronamiento fue hecho primero siendo Cirenio gobernador de Siria.

3. E iban todos para ser empadronados, cada uno a su ciudad.

4. Y subió José de Galilea de la ciudad de Nazaret a Judea, a la ciudad de David llamada Bethlehem, por cuanto era de la casa y familia de David.

5. Para ser empadronado con María, su mujer, desposada con él, la cual estaba encinta.

6. Y aconteció que, hallándose ellos allí, se cumplieron los días en que ella había de dar a luz.

7. Y dio a luz a su hijo primogénito, y lo envolvió en pañales, y lo acostó en un pesebre porque no había lugar para ellos en el mesón.

8. Y había pastores en la misma tierra, que velaban y guardaban las vigilias de la noche sobre su ganado.

9. Y he aquí que el ángel del Señor vino sobre ellos, y la claridad de Dios los cercó de resplandor; y tuvieron gran temor.

10. Mas el ángel les dijo: "No temáis porque he aquí que os doy nuevas de gran gozo, que lo será para todo el pueblo:

11. Que os ha nacido hoy, en la ciudad de David, un Salvador, que es Cristo, el Señor.

12. Y ésta os será la señal: hallaréis al niño envuelto en pañales, acostado en un pesebre".

13. Y repentinamente fue con el ángel una multitud de los ejércitos celestiales, que alababan a Dios y decían:

14. "Gloria a Dios en las alturas, y paz en la tierra para los hombres de buena voluntad".

—Del Evangelio según San Lucas, Cap. II.

PORQUE *Estamos en crisis* *queremos estar en crisis*

POR IGNORANCIA, POR DESIDIA Y POR RUTINA, LA GANADERIA SUFRE ENORMES PERDIDAS. ESTAS PERDIDAS PUEDEN PERFECTAMENTE EVITARSE

Por el ING. CARLOS FONSECA Y JUAN SCHAURICHT

Ningún ganadero que visite el Uruguay e inspeccione las estancias por todo el país, puede dejar de sentirse deprimido por la abundante incidencia de enfermedades evitables o controlables. Esta Misión está firmemente convencida de que no existe otro factor que imponga tantas limitaciones serias a una producción más eficiente.

(Informe de la Misión Técnica del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento de la F. A. O.)

PERDIDAS

Por garrapatas ("tristeza"). $ 64.000.000. — (Boletín Informativo Nº 801 del Ministerio de Ganadería.)

Por fiebre aftosa. El señor Ministro de Ganadería expuso recientemente en el Consejo N. de Gobierno que este año llegarían a la impresionante cifra de $ 90.000.000.

A estas "impresionantes" pérdidas que son —como es sabido— **perfectamente evitables**, porque es perfectamente posible dominar la fiebre aftosa y la garrapata, hay que agregar todavía otras pérdidas, no menos cuantiosas, causadas por Brucelossis, Carbunclo, Tuberculosis, Peste Porcina, etc. También perfectamente evitables.

Y lo que se deja de ganar debido a la existencia de 9 millones de capones y muchos miles de novillos de 5, 6 y hasta 7 años, que ocupan en nuestros campos el lugar que debieran ocupar otras tantas ovejas de cría, productoras de lana, y corderos, que valen alrededor de $ 50.— cada uno y de muchos miles de vacas, productoras de terneros, que valen de $ 200 a $ 300 cada uno.

EL PROBLEMA OVINO

"Son de extraordinaria significación los perjuicios ocasionados por los parásitos de los ovinos, al determinar una merma apreciable en la producción de lana (y también de carne ovina). No sería exagerado decir que se pierde, en promedio, aproximadamente, **UN KILO DE LANA POR ANIMAL.**

(Informe de la Misión Técnica del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento y de la F. A. O.)

Suprimiendo estas enfermedades, lo que es fácilmente posible — bastará con dar medicamentos conocidos por todos, pero cuando deben darse — nuestras ovejas producirían **un kilo más de lana.** Solamente por este motivo.

Y si, además, se dictara la tan necesaria ley que prohiba el uso de los malos reproductores, en muy

breve plazo, el aumento de la producción sería aún mayor.

UN KILO MAS **DE LANA**, en la producción de nuestros 25 millones de ovejas, traería los siguientes beneficios:

a) — **para los estancieros:** 25 millones de kilos, a $ 80.—; doscientos millones de pesos. Repetimos: doscientos millones de **ganancia liquida**, porque UNA BUENA OVEJA NO COME MAS NI GASTA MAS QUE UNA MALA.

b) — **para el Fondo de Divisas:** 25 millones de kilos de lanas a $ 150.— los 10 kilos, valor FOB ... $ 375.000.000

c) — **para el Comercio y la Industria:** La disponibilidad de nuevas divisas (375 millones) permitirá el aumento de sus importaciones de mercaderías y materias primas.

El valor FOB, (puerto de embarque), de estos bienes al llegar al consumo interno nuestro, sobrepasará en mucho los 750 millones de pesos: por fletes, seguros, gastos de desembarque, acarreos, derechos de importación, beneficios de los intermediarios, etc. etc.

25 % de ganancias sobre 750 millones de ventas al público, ciento ochenta y siete millones.

d) — **para el Fisco:** 25 millones de kilos de lana:

1º — por "**Detracciones**". $ 54.— los 10 kilos .. $ 135.000.000

2º — **Impuestos que gravan la exportación de lanas** (Cámara Mercantil de Productos del País. Publicación Semanal - 31 de enero de 1958) ..... $ 30.000.000

3º — **por derechos de importación** sobre $ 375.000.000 de nuevas importaciones, puede estimarse un ingreso de .... $ 45.000.000

4º — **por impuesto a las ventas** (4 % s/750 millones) ...... " 30.000.000

Total de nuevos ingresos anuales para el Fisco, gracias al aumento de sólo un kilo de lana por oveja: .... " 240.000.000

SIN CREAR NINGUN IMPUESTO. SIN AUMENTAR NINGUNO EXISTENTE. SIN CONTRATAR EMPRESTITOS.

Todas esas pérdidas las podemos evitar. Todos estos beneficios los podemos obtener.

Pero, no lo hacemos.

Es fácil hacer que nuestras ovejas produzcan un kilo más de lana. Como ya lo hacen en Australia y en Nueva Zelandia y acá, entre nosotros, en las pocas —muy pocas— estancias progresistas. Pero no en las demás, que ocupan casi todas nuestras tierras.

Y el Estado no hace nada eficaz, para lograr ese aumento.

Se habla mucho y se hace poco. Se realizan juegos malabares con nuestra moneda y no se hace nada para aumentar nuestra producción pecuaria, puntal máximo de nuestra economía.

¿SE PUEDE DUDAR QUE ESTAMOS EN CRISIS, PORQUE QUEREMOS ESTAR EN CRISIS?

EL ESTADIO CENTENARIO:

SINTESIS DE UN ANHELO POPULAR

Por
RAUL ALTOBERRO

REALIZADA en 1924 la hazaña, sorprendente y maravillosa, de conquistar el Campeonato Olímpico de Football, que tuvo como escenario el Estadio de Colombes, Uruguay no se conformó con ratificar cuatro años más tarde, en Amsterdam, esa magnífica superación del representativo de la casaca celeste. Por el contrario, la obtención de esa "mayoría de edad" en el deporte mundial, —que causó asombro, estupor y admiración sin límites en entendidos y profanos—, fue acicate claro y cierto para intentar otra realización de alto vuelo y resonancia dentro y fuera de fronteras.



Ceremonia de la colocación de la piedra fundamental del Estadio Centenario, iniciándose así una obra de proyecciones extraordinarias.

Aquellos éxitos, amalgamaron optimismo y entusiasmo en el espíritu de deportistas emprendedores y tenaces que, recogiendo el anhelo popular, concibieron un proyecto ambicioso y espectacular: recabar para Uruguay el derecho de organizar el Primer Campeonato Mundial de Football, a efectuarse en 1930 y establecer a Montevideo como sede del mismo. Algo aparentemente utópico, si se toma en cuenta la magnitud de la empresa, su responsabilidad y sus paralelas onerosas derivaciones. Diciéndolo en pocas palabras, algo que, para muchos, nos quedaba grande.

Sin embargo, la palabra imposible fue borrada del diccionario particular de quienes elaboraron el proyecto, Srs. Roberto Espil y José G. Usera Bermúdez. Con fe, decisión férrea e impresionante seguridad, la idea tomó cuerpo y ganó adeptos aun en los primariamente escépticos. Puesta en marcha, se concretaron planes y se ajustaron detalles, para brindar el máximo espectáculo que reactivara los gloriosos ecos de las hazañas olímpicas.

El premio fue digno del propósito. Obtenido el apoyo y la colaboración del Congreso de la Confederación Americana para patrocinar el proyecto ante la F.I.F.A. se logró, a posteriori, quebrar las resistencias europeas y el éxito clamoroso culminó el 18 de mayo de 1929, cuando en el Congreso celebrado en Barcelona, se designó por aclamación a Montevideo, como sede del Primer Campeonato Mundial de Football.

Lo que vino luego fue sólo ansiedad, trabajo renovado y una verdadera carrera contra el reloj, para convertir en realidad la gran ilusión.

LA CONSTRUCCION DEL ESTADIO CENTENARIO

La organización del importante evento futbolístico trajo aparejada, claro está, la necesidad de construir un gran estadio. Un escenario adecuado a las grandes contiendas que en él se disputarían y que fuera, además, un ejemplo de la magnitud del esfuerzo a que se abocaba nuestro país para colocarse, definitivamente, en la órbita de las grandes potencias deportivas.

Tomó cuerpo, entonces, una vieja idea ya esbozada en el año 1917, cuando con la intervención de la Comisión Nal. de Educación Física, se levantó en el entonces Parque de los Aliados, —ex Parque Pereira—, un amplio field con instalaciones que fue escenario, precisamente, de un brillante Torneo Sudamericano que ganó Uruguay en un apasionante final con el representativo argentino.

Fue aquel un estadio de carácter precario, pero cuya erección, significó el punto de arranque para la construcción de un gran estadio permanente y de gran capacidad. Durante muchos años esta idea fue tema de largas disquisiciones y proyectos que versaron sobre ubicación, características, financiación, etc., hasta que, ya planteada la organización del Primer Campeonato Mundial, se pasó a los hechos concretos.

Se obtuvo, finalmente, la cooperación del Estado, especialmente la del Municipio capitalino y por convenio firmado entre la Asociación Uruguaya de Football y el Concejo de Administración de Montevideo, el día 2 de julio de 1929, se echaron las bases definitivas del Estadio Centenario, —a construirse en un predio cedido por aquel Concejo en el Parque de los Alia-

dos y con la extensión suficiente para albergar una cancha de fútbol e instalaciones para público, con capacidad para 100.000 espectadores —. Dicha concesión fue fijada por un plazo de cuarenta años.

FORMIDABLE OBRA REALIZADA EN TIEMPO "RECORD"

El Arquitecto don Juan Scasso, fue el autor del proyecto monumental que, sobrio, hermoso y espectacular, sintetizaba un clamoroso anhelo popular. Pero no alcanzaba solamente con exponer belleza, imponencia y ordenamiento constructivo, en un juego de planos o en la miniatura de una "maquette" cuidadosamente elaborada. Había necesidad de lo otro. De abocarse a un trabajo de proyecciones fantásticas que no admitía dilaciones, ni permitía descanso a través de sus distintas etapas. Prácticamente había que batir un record de velocidad. Y así fue.

Constituida la Comisión Administradora del Estadio el 6 de julio de 1929, ya un mes más tarde se procedía a la apertura de propuestas para los trabajos de desmonte de tierras, establecidos sobre una base de 130.000 metros cúbicos. Fueron trabajos de extraordinaria entidad, en donde la empresa ganadora de la licitación, Costemalle S. A., se vió enfrentada a problemas de toda índole, dadas las características especiales del

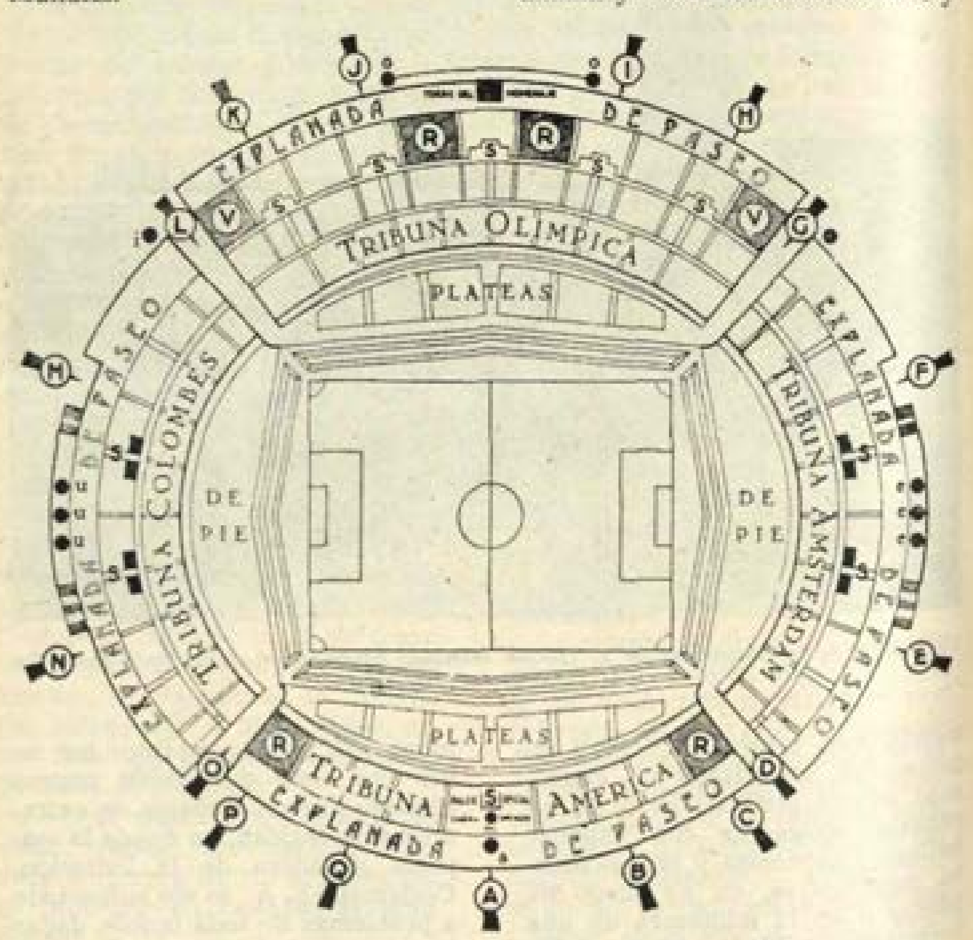


Un aspecto de la construcción de la Tribuna Olímpica, advirtiéndose el encofrado que rodea a la Torre de los Homenajes.

terreno. Como ejemplo, digamos que la primera máquina excavadora que entró a la tarea, fue absorbida por las capas blandas del suelo, anunciando, de esta manera, lo que serían las dificultades posteriores. Máxime si se tiene en cuenta, que la excavación se iniciaba en algunos puntos en una cota altimétrica de once o doce metros más elevada que el nivel actual y definitivo. Para comprender la magnitud de todo esto y del esfuerzo que se requería, téngase presente que sólo faltaban once meses para la realización del Campeonato Mundial.

Pero el ritmo del trabajo se mantuvo. Paralelamente a la enorme obra de desmonte, se fueron elaborando los proyectos relativos al hormigón armado de las graderías. Los cálculos de las estructuras fueron encomendados al Técnico Sr. Adolfo Hartchurst, quien se expidió en breve lapso, permitiendo así que las obras se iniciaran entre el 6 y 10 de enero de 1930.

De acuerdo a la licitación respectiva la Tribuna de Honor (hoy América) y la Tribuna Montevideo (hoy Olímpica) fueron adjudicadas a la Empresa Dyckeroff & Widdmann y las Tribunas Colombes y



Plano del Estadio Centenario a la fecha de su inauguración.

Amsterdam, a la Empresa Adolfo Shaw.

Como dato de interés, es de señalar que el cubaje original calculado por el Técnico Sr. Hartchurst alcanzaba a 10.826 metros cúbicos, con un tonelaje de hierro que rebasaba las 1.400 toneladas y una provisión para fundamentos de 1.586 pilotes.

reducción de graderías en el último tramo de la Olímpica y prolongación del primero de la Tribuna América en lugar de los dos anillos proyectados. Se seguía corriendo contra el reloj.

No obstante, con las modificaciones mencionadas se consiguió, "sobre la hora", terminar las obras y simultáneamente construir los



Iniciación de los trabajos de engramillado, pudiendo observarse paralelamente las obras de hormigón de la Tribuna América.

A esa altura de los acontecimientos, ya restaban apenas seis meses para la iniciación del gran certamen futbolístico y el apremio impuso algunas modificaciones ineludibles en plena obra. Obligadamente se decretó la suspensión de la construcción del tercer anillo de las gradas Colombes y Amsterdam,

vestuarios bajo el último tramo de la Tribuna Olímpica, con acceso para los jugadores por las escaleras que separan esa Tribuna de la Colombes y Amsterdam. Más tarde fueron trasladados bajo la Tribuna América.

Como dato de interés, para apreciar que se llegó justo, cabe men-

cionar que el día de la inauguración, —18 de julio de 1930—, en el match con Yugoslavia, esa última Tribuna aun se hallaba bajo apuntalamiento no obstante emplearse en su construcción portland de fraguado rápido.

INAUGURACION Y CONSAGRACION DEL TEMPLO DEPORTIVO

Aunque el Campeonato Mundial se inició el día 13 de julio, disputándose varios encuentros en las canchas del Parque Central y Pocitos, el debut de Uruguay se efectuó coincidentemente con la inauguración del gran Estadio. Tocó a Perú ser nuestro adversario y aún vencedor el equipo celeste, la dilucidación del match fue angustiosa y la imposición se logró por score mínimo. El espectáculo, no obstante, fue grandioso, con asistencia de una multitud imponente que desbordó todas las previsiones.

Sin embargo, estimamos que la jornada básica y que vistió de gala al Estadio Centenario lo fue la correspondiente a la final del magnífico torneo en donde Uruguay se clasificó primer Campeón del Mundo, al derrotar a Argentina por score de 4 tantos a 2. Ese día, —30 de julio de 1930—, finalizada la ardua puja, al ascender a la Torre de los Homenajes la enseña patria, quedó refirmada la potencialidad del fútbol uruguayo y consagrado el monumental escenario en la historia del deporte.

COSTO Y FINANCIACION DEL ESTADIO Y EL APORTE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Ya hemos dicho que para llevar a la realidad la construcción del Estadio Centenario, fue necesaria la contribución y colaboración estrecha del Estado y la Asociación Uruguaya de Football. Lo imponía así su magnitud y su paralelo gran costo. Para dar idea de ello, alcanza con decir que hasta promediar el mes de agosto de 1930, ya se habían invertido aproximadamente $ 850.000.— suma que, para la época, era en verdad elocuente.

En este aspecto, bueno es puntualizar el aporte valioso que para la financiación de esos gastos, brindó el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO. El mismo radicó en la absorción total, en dos etapas, de la Deuda "Bonos Pro Field Oficial" que, de acuerdo con el Artº 13 del Convenio suscrito oportunamente por el Concejo de Administración de Montevideo y la Asociación, emitió el primero como contribución a los gastos derivados de la construcción del gran estadio.

El monto de esa Deuda ascendió a $ 300.000.— convirtiéndose el Banco, por decisiones del Directorio presidido entonces por el Dr. Juan José Amézaga, en el único poseedor de esos valores.

Una muestra más de la preocupación del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO para reinvertir en obras de interés público y nacional, parte de sus reservas. Política esta, que se ha seguido manteniendo a través del tiempo.

OBRAS Y AMPLIACIONES DEL ESTADIO ACTUAL

Las obras en el Estadio Centenario no han terminado todavía. Por el contrario durante muchos años se han realizado estudios y se han esbozado proyectos tendientes a ampliación y mejoramiento de los

servicios múltiples que presta, —así como también a una adecuada terminación en todos los aspectos.

Ya en el año 1945, la Comisión Administradora del Estadio, presidida por el Arq. Sr. José H. Domato, —actual Arquitecto Sub Director de la Sec. Arquitectura del Banco de Seguros del Estado—, y factor decisivo en la construcción del Estadio desde los albores de la misma, encaró la posibilidad de ampliar su capacidad para adecuarlo a las necesidades que imponían grandes eventos deportivos.

Dificultades inevitables impidieron dar cima inmediata a esos proyectos y recién en el año 1955, teniendo ya a la vista la realización del gran Campeonato Sudamericano del año siguiente y del que Montevideo fue sede, pudo encararse seriamente la ansiada ampliación, —que ofrece actualmente.

Se completaron las gradas Colombes y Amsterdam, se efectuaron cambios beneficiosos para su mejoramiento en el sistema de iluminación y se alcanzó un aumento de capacidad del orden de los 16.000 a 18.000 personas, culminando así los esfuerzos de aquel Técnico en la elaboración del proyecto respectivo y una correcta dirección de los trabajos.

Sobre este aspecto de la capacidad del Estadio Centenario y que por lo general da ambiente a comentarios de toda índole en las tardes de gran afluencia a los cotejos futbolísticos, oportuno es destacar que aquélla, según comunicación de la Dirección de Espectáculos Públicos de fecha 20 de enero de 1956, es la siguiente: Tribuna América: 5.174 espectadores; Tribuna Olímpica: 18.957; Tribunas Colombes y Amsterdam: 15.092 cada una; Palco Oficial: 800; Platea América: 2.901; Platea Olímpica: 2.460; Taludes Colombes y Amsterdam: 7.040 cada uno. Total de capacidad locativa: 74.556 espectadores.

De esta manera quedan reseñadas las principales etapas de la construcción y características del monumental Estadio, cuya utilización es múltiple para espectáculos de carácter popular, sin olvidar su aprovechamiento para otros servicios tan importantes como dar albergue debajo de una de sus gradas a escuelas públicas.

Certificación terminante de que aquella utopía de hace tres décadas, hoy ya está transformada en una magnífica y útil realidad.



ES FACIL REPARAR OLLAS y cacerolas abolladas. Llene primero un pequeño saco con arena; cubra luego la cabeza del martillo con un casquete de goma; y finalmente golpee las abolladuras desde el interior usando como apoyo el saco lleno de arena.

UNA RELIQUIA ARQUITECTONICA

Por J. C. Sábat Pebet

• EL PALACIO DE MARMOL DE MONTERO

• LA INICIAL SALITA DE CINE

ALLI no más, a la vuelta, casi a la distancia de un abanico de los de entonces, está la casona que en 1783 hiciera levantar el muy inquieto y acaudalado portugués D. Manuel Cipriano de Melo y Meneses, hoy conocida como Museo Lavalleja, muy cerca, también, a lo que después será la Casa de Comedias del lusitano, que el solar de la calle de San Francisco donde éste construye su morada, no está a cien varas de la una y de la otra. Justamente en esas cuadras se halla el inicial foco de la inquietud montevideana, en muy diferentes aspectos.

Allí no más, a la vuelta de la patriarcal casa de don Frutos Rivera, la de la escalera de caracol de belleza inimaginable. Que la casona del título se construyó en la muy señorial calle de San Pedro, anteriormente llamada Del Portón, y desde la nomenclatura de D. Andrés Lamas (1843), del 25 de Mayo, entre la ya citada de San Francisco y la de San Felipe (hoy Misiones). Y ahí está, dominante aún, desde hace la friolera de 128 años, nada para los pueblos de larga historia, todo para nosotros, que recién el año antes a la terminación de la fábrica se había jurado la Constitución Nacional. Es decir, que esa reliquia es testigo de la totalidad de los impulsos ciudadanos, ya con sentido de jurídica independencia. Sabe de coloquios que parten de la presidencia del vecino don Frutos, hasta el momento en que el Consejo Nacional es presidido por el Dr. Martín Echegoyen. Sabe mucho, evidentemente, sabe demasiado... Ese AÑO 1831, esculpido en su frente, es todo un largo y anacrónico altoparlante de mármol.

Para escribir sobre esencias viejas, no basta con recordar y leer. Hay que hablar. Hay que tocar. Hay que meterse por todos los rincones. Y no sólo una vez. Don Germán Roosen Regalía es testigo y es tradición. Al evocar, se diría un álbum viviente de la casona. Pero hay que meterse en ella, entre andamios y sobre mezcla. En el momento causa cierto escozor contemplar el edificio, por dentro y por fuera. No por las obras de reconstrucción. Que allí cada uno sabe lo que hace. Sino por descuidos de los años inmediatos anteriores, y por los "affiches" de cualquier cosa que se le han plantado irrespetuosamente. Esta tendencia de embadurnarlo, de desenjalbegarlo todo... Lo más chocante es un par de clavos, mal puestos, pésimamente clavados en su puerta principal, que si no fue la original, por lo menos merecería mejor tratamiento. Habrá habido un "Se alquila" o vaya a saberse qué... Con dos martillazos, un clavo grandote hacia arriba y otro hacia abajo. ¡Los merecía en su interior el inhábil carpintero!

Todo lo contrario ocurre con los obreros que están remozando el edificio. Correctos, cuidadosos, atentos. Conocen y, por lo tanto, respetan, lo que tienen entre manos. Y, conscientemente, cuidan. Los trozos de mármol de los pisos

han sido separados con especial atención y están apilados, diríamos, "con amore". Lo mismo ocurre con las estatuas que en otro tiempo se erigían en las escalinatas que conducían *hacia el jardín del fondo*, lugar expropiado hace años, y que, luego, pasaron a adornar los ángulos del gran patio central. Visité la obra en dos oportunidades, a varios meses de distancia. Puede asegurarse que lo no perjudicado por la acción del tiempo o de los descuidos de otros, más no ha sufrido. Y esto, por lo menos, es alentador.

Recorro la reconstrucción, por segunda vez, en octubre. Cuesta ubicar mentalmente en ella, entre montañas de arena y "portland", a los hijos del iniciador, el ingeniero Antonio Montero, que fuera presidente de la Junta Económico-Administrativa, y a su hermano D. Alcides, ministro en tiempo de Idiarte Borda, al que acompañaba en la comitiva cuando el atentado de Arredondo, y que llegara a la calidad de candidato a la presidencia de la República. Pero más cuesta todavía imaginar al ministro D. Germán Roosen y a su magnífica esposa doña Matilde Regalía, con sus recepciones inolvidables. ¿Cómo ambientar, entre ruidos de transportes de toda naturaleza, en este centro donde no hay casi lugar para dejar estacionado un coche, aquella quinta de los Ellauri lindera, sobre la calle Misiones, de donde se escuchaban permanentemente *los gorjeos de los miles de pájaros* que anidaban en sus arboledas? Y junto a ella, la casa de Montero tenía también una salida. Está, sí, la fuente marmórea en el patio, de una sola pieza de Carrara, si hoy trunca de ambiente, siempre trunca, porque los ángeles especialmente construidos para ella se perdieron en un naufragio. Pero, más allá de la imaginación, hay una realidad: seis generaciones de los Montero, vivieron en la mansión.

Me aparto de las evocaciones, posibles o imposibles, y observo. *Buena parte del frente, hacia la* planta baja, está picada o con ladrillo nuevo. El hierro de rejas y balcones pide minio. Los cinco bustos de la azotea, parecen en perfecto estado. Y muy pronto le llegará el momento al mármol de que se le salve del ultraje propagandístico. La puerta de entrada — si bien más moderna, como dejé establecido — necesita algunas reparaciones, sobre todo la eliminación de algunas pecadoras tablas de cajón de kerosene, con que, en la parte inferior, se han cubierto, quién sabe por quién, algunas roturas.

Penetro al edificio. Como han caído necesariamente las telas del cielo raso, se advierte que muchos tirantes y tirantillos se hallan en buen estado. Sin embargo, en esta planta baja, por precaución, se han construido techos e imitación de tirantes con cemento armado. Soluciones de resistencia, imprescindibles. Todavía se puede observar la acción dañina de insectos en algunas maderas. Arrinconadas, mientras esperan su turno para retornar triunfantes al patio, las cuatro figuras clásicas, la una con su pámpano, la otra con su lira, se encuentran resguardadas de todo peligro. Y para dar vida a tanta re*miniscencia, mientras el olor de un* buen asado a pala hace pensar en la época centenaria sin problemas de carne, un minúsculo y regordete perrito de días, hace travesuras.

Asciendo al primer piso. La escalera de mármol, ha sufrido mucho. Algo está rotoso y se hace desigual el paso. Y dificultoso. Res-

tan "vitraux" en anacronismo sobre ventanas viejísimas. En los techos de esta planta, se salvarán casi todos los tirantes y tirantillos. Los obreros, de muy distintas nacionalidades, acostumbrados, como es lógico, mucho más que este escriba, a observar construcciones, están asombrados de la calidad de la madera, lapacho o quebracho, según ellos, adquirida casi toda en Buenos Aires, según D. Plácido Abad.

Y penetro al famoso salón principal, cuna de ciudadanos títulos de nobleza. Nunca olvidaré la frase de aquella dama, que deseaba reforzar ejecutorias, cuando el factor económico parecía contradecirlas: **"Yo he pisado la alfombra gris topo de lo de Roosen Regalía".** En puerta de capitel jónico, con algo de corintio, impresionan, por su viveza actual, los dorados. Por contraste, una araña viejísima, tanto que el hierro aparece gastado, está como amodorrada en el suelo. De **una radio** (no me acostumbro a decir: un radio), que ha sido conducida por manos obreras, canta un mexicano... Sigo atravesando ambientes, con cuidado, que faltan los balcones internos sobre el patio. En cuartos del fondo, se advierte la diversidad de la pintura, blanqueos, trozos de ex-empapelado, figuras de turcos, cualquier cosa, cualquier mano, cualquier época. Y continúa la admiración por la calidad de las maderas en los techos increíbles, maderas que permanecerán, pues los técnicos no han considerado necesario su trueque. Es la calidad, vencedora del tiempo. Y trozos de cielo raso, siguen pendiendo. Parece que a través de ellos, hubieran fugado los últimos fantasmas pasatistas. Y no obstante la presencia de albañiles, si bien en la hora del almuerzo, todo es calma, todo es un llamado a la tranquilidad de la vieja vida burguesa, todo es "placidez remota", que dijera Julio (es decir, Herrera y Reissig, tan poco conocido por los jóvenes — y hasta algunos no jóvenes — de hoy...). Ya está empezando la labor con el minio salvador en algunos hierros. Quiero seguir ascendiendo, pero aquí se detiene la intentona, porque en lo superior están justamente rehaciendo tramos de escalera, de una escalerita preciosa. Y pasaron los años de la acrobacia... Apenas si, desde las rejas, reveo las grandes macetas de mármol, aparentemente en buenas condiciones.

Ahora desciendo. Ya estoy en el zaguán. Quince pasos de zaguán. Esos quince pasos son toda la historia de Montevideo. Pero aún queda un sector de sótano, que ha sido redescubierto por los operarios. Es más bien pequeño, inmediato al frente, en la parte que se aproxima a la calle Misiones. Ya ha sido reacondicionado.

Toda la visita ha pasado ahora a través del carro de una máquina de escribir. Lo patricio actualizado y dactilografiado. Debiera haber escrito con pluma **de plumas** y secado el todo con arenilla. Porque así hubiera podido preterizar sobre lo que he visto: todo un esqueleto de la etapa constitucional, pero un esqueleto en casi perfectas condiciones.

ANTECEDENTES. — D. ANTONIO MONTERO

Ha sido el infatigable investigador de nuestro pasado, D. Plácido Abad, quien ha proporcionado informaciones, de esas en que el documento se vivifica con la conversación, sobre la casona y sobre su propietario. Fue un gallego de tem-

ple viril, como tantos otros realizadores en nuestro medio, el que se dio el lujo de hacer construir en la calle que empezaba a ser aristocrática esa mansión que habrá dejado estupefacto al vecindario. Hoy se derrumban palacetes y edificios de menor cuantía, para elevar las propiedades horizontales que están transformando con rapidez de auto de carrera a Montevideo. Entonces había que deshacer ranchos —no rancheríos— que el rancho primitivo tuvo en el momento su ilustre funcionalismo —, para empezar a enclavar una ciudad...

Don Antonio Montero, tronco de una familia que ha proporcionado figuras de interés, había nacido en la villa de Graña, Obispado de Mondoñedo, y fueron sus padres D. Matías Montero y doña Rita Remital. *Llegado aquí antes de 1815*, según parece, contrajo enlace con la señorita María Matilde Raña, entrerriana, de Concepción del Uruguay, dama de fuerte temperamento. La boda se realizó en la Matriz, año de 1817. Montero, según Abad, llamaba la atención por su "físico distinguido. Era de estatura elevada, grueso, inclinado de hombros, modalidad física que trasmite a casi todos sus hijos. De temperamento tranquilo, apolítico, emprendedor y calculista. Fue siempre favorecido en los negocios". Comenta su descendiente D. Germán Roosen que en la oficina de crédito, instalada en la planta baja de la casa mentada, tuvo mucho que hacer como hombre de confianza de su vecino el 1er. Presidente de la República. Como antes había sido D. Cipriano de Melo, y en el momento los Pereira, Montero era un gran señor y un gran burgués. Triunfador en los misterios del crédito, además de sus operaciones en ésta, Buenos Aires y el litoral argentino, ya antes había instalado un comercio en la propia calle de San Pedro (25 de Mayo), donde vivía, seguramente con menos comodidades de las que podía aspirar, tenida en cuenta su situación económica. Para darse el gusto y el lujo consiguientes —ahora que le han nacido varios hijos— adquiere, según Abad, en la misma calle de su residencia, un solar amplio, de 1250 varas cuadradas, con 25 de frente. No habrá sido muy pesado el trabajo de la piqueta, dada la calidad de lo allí edificado.

El ambicioso proyecto iba más allá de las posibilidades. Los técnicos residentes, como Toribio, del Pozo y Lecoq, más se inclinarían a las construcciones públicas que a las privadas. Y Montero se va a Europa. En Lisboa, parece que entra *en tratos con el arquitecto portugués* D. Juan Dos Reis y que éste le traza los planos para su futura mansión. Sobre el particular, se vive en una nebulosa. Hubo dispersión de papeles de D. Antonio. Todo lo escrito por distinguidos especialistas nada dice de afirmativo. Quede el tema para más adelante. Que en materia histórica, jamás se puede decir la última palabra, y, sobre todo, dar por terminadas las búsquedas.

Por primera vez, los mejores mármoles italianos se colocaron orgullosamente en el frente de una casa montevideana. Tal circunstancia, obliga a revestir de pompa el acontecimiento. De ahí que se coloque piedra fundamental. Ya en 1830, la obra le había costado más de ciento sesenta mil pesos fuertes a Montero, para lo cual vendió propiedades e hizo operaciones, pues estaba acostumbrado a pagar honestamente sus cuentas. Del exterior le llegan mármoles elaborados, caobas, maderas aromáticas.

Gente de forja, trabaja en los magníficos herrajes. Y el 13 de junio del 31, su día de días, se cree que el vicario de la Matriz, nada menos que el ex-secretario de Artigas, D. José Benito Lamas, procedió a la bendición correspondiente a la época. Y de inmediato, la primera de las célebres recepciones, continuadas por sus descendientes a lo largo de casi una centuria.

Por el ochenta y tantos, con motivo de largo viaje familiar a Europa, durante un tiempo estuvo arrendado el edificio al "Grand Hotel Continental", del que fue huésped todo un Domingo Faustino Sarmiento. Posteriormente, retomada la casona por la familia, se convirtió en el eje y ambiente Nº 1.

IMPORTANCIA ARQUITECTONICA DEL EDIFICIO

En esta materia, no se puede improvisar o escribir simplemente como "amateur". Hay que dar su lugar y jerarquía a los técnicos. Y nadie mejor que un cultísimo arquitecto argentino, gran señor también él, y dado al estudio y a la búsqueda de lo más puro y más rancio del acervo artístico rioplatense. Se trata de D. Martín Noel. "Es sin duda, dice, en la histórica barriada del viejo Montevideo donde el investigador o el artista amante de la tradición puede hallar los más expresivos ejemplos". Llena de orgullo a los montevideanos tal frase, por provenir de quién proviene. Muestra su encanto por las casas de Lavalleja y Rivera —hoy museos— y se deleita al escribir sobre la CASA DE MARMOL, al ser expropiada por el Estado, para análogo fin. Que todo el material de cultura vernácula, hallará dentro de sus muros el lugar más propicio. Mucho de lo referente a viejos artistas y poetas, que se encuentra disperso en entes oficiales, allí encontrará su armónica caja de resonancias. Allí se instalará también la biblioteca y archivo del enorme Rodó. Allí irá a parar, bajo la mirada tuitiva de quien la colectara, el distinguido musicólogo D. Lauro Ayestarán, la colección más importante de nuestra música clásica y folklórica.

El arquitecto Noel plantea el problema, dentro de la gestación de la cultura rioplantense y las influencias que ha recibido. Observa cómo a la barroco colonial se superpone el neoclasicismo italiano y afrancesado (Agrego como ejemplo: piénsese en LA LANZA DE MARTE y EL PUÑAL DE BRUTO, de nuestro Himno, que corresponde en lo poético al mismo estado espiritual). Y luego "por vías de lo lusitano cuaja en el épico romanticismo de la emancipación". A esa modalidad arquitectónica, la define el muy distinguido técnico argentino, como ESTILO DE LA REVOLUCION. Ejemplifica su definición estilística, con recuerdos de diversas manifestaciones artísticas. Y cita el nombre de los alarifes que dan forma constructiva a ese cambio. "Patente está, agrega, tal definición en la fachada armoniosa de líneas cerradas y pardo equilibrio que a un tiempo ostenta airados balcones con un poco de barroquismo en sus hierros ondulados, mientras clásicos bustos que se presumen de Tomás Toribio, rematan la composición en el antepecho alardeando el triunfo clasicista". Observa el zaguán, el patio "con su jaquelado de mármol blanco y pizarra centrado por hermoso tazón ancho y flotante como una flor lacustre". El aljibe, con el primer escudo de la Patria constituida, las



rejas virreinales, en contraste con las cuatro estatuas greco-romanas (que fueron trasladadas, como se dijo, desde el jardín). Todo: "expresivo entrevero de las modas coloniales con lo que viene de afuera". Luego, los recuerdos del alhajamiento a tono en los tiempos en que describía e historiaba con prestancia todo aquello, doña Matilde Regalía de Roosen, mientras aludía a acontecimientos "singulares que hicieron de Montevideo uno de los centros más expresivos de ese mediar del siglo XIX y por eso también cuántas de las efigies a su turno eternizadas por el insigne maestro uruguayo Juan Manuel Blanes **(y agrego: cuantos salones del gran Figari)**, pintor de la nacionalidad, conocieron la seducción de esas tertulias y saraos concediendo perennidad a estas joyas suntuarias".

EL "SALON ROUGE". CINE INICIAL

Montevideo, a lo largo del siglo XIX, conoció todas las formas de espectáculos ópticos, tatarabuelos, bisabuelos, abuelos y padres del cinematógrafo, en salitas de repartida ubicación. Pero, como una prueba más de que somos antena que capta rápidamente todas las novedades extra-oceánicas, a seis meses de que los Hnos. Lumière sorprendieran con una **inocentada** genial a París, al pasar sus primeras películas cinematográficas el 28 de diciembre de 1895, en el "Grand Café", a seis meses, repito, ya contábamos con el SALON ROUGE, en uno de los locales situados en la planta baja del PALACIO DE MARMOL. Los otros ambientes —y apelo a la memoria excepcional de mi gran amigo D. Roberto Lammers— estaban, más o menos hacia esa época, ocupados por una baulería, la agencia a cargo de D. Abelino Lammers de la compañía de seguros contra incendios "Transatlántica", con sede en Hamburgo, la sucursal de la cigarrería "La Giralda", de Soto Hermosilla y Cía., y la farmacia Cranwell.

Las iniciales películas fueron las mismas que asombraron a París: la llegada del tren a la estación, la salida de la fábrica Lumière, la alimentación del niñito, etc., de contados minutos cada una. Están reproducidas en la cinta francesa

"Nacimiento del Cine". Son de una inefable ingenuidad. Pero son. También ingenuas, nos resultan hoy las crónicas de los diarios de la época. Traducen nada más que asombro, quizás superior al de las actuales sobre cohetes a la luna, porque nuestro 1959 ya está saturado de asombros. Dice "La Razón" (22/VII/1896): "Nos ocupamos hace días, con motivo de su estreno, del maravilloso invento que con el nombre de Cinematógrafo se exhibe al público en la calle 25 de Mayo entre Misiones y Zabala... La persistencia de las impresiones luminosas en la retina, es la que producen todos estos aparatos de ilusión del movimiento... A esto se reduce el cinematógrafo, un aparato sencillísimo que no sólo permite tomar las vistas, sino proyectarlas de un modo maravilloso y sorprendente... De los efectos del aparato como espectáculo nada hay que decir, pues pocas personas habrá ya en Montevideo que no se hayan gastado 4 centésimos (¡¡¡¿¿??!!) en el Cinematógrafo de la calle 25 de Mayo. — Nosotros que nos complacemos en visitarlo con frecuencia, hemos observado que cuando es mucha la presión atmosférica...., los cuadros carecen de fijeza... La falta de color **(cómo se vé: aspiraciones al tecnicolor)** es el pero del invento... Y por último el ropaje decorativo del recinto, daña mucho la vista del espectador en los intermedios de los cuadros, irritando... la retina, sin duda con premeditación para que ésta conserve una impresión rojiza durante la visualidad de las imágenes".

Por su parte, comenta "El Día": "En la calle 25 de Mayo en los bajos de la casa de la familia Regalía, ha llamado la atención en estas noches pasadas un saloncito todo tapizado de rojo, alumbrado por dos o tres lámparas y adornado con algunas plantas... Después del salón rojo, el espectador pasa a otro salón completamente a oscuras, donde sólo se ve una gran pantalla blanca... En el fondo resalta sobre una pared negra con tres agujeros... Pero de estas vistas, una de las que más llama la atención es la llegada de un tren. Se ve avanzar la locomotora y el convoy. Se para el tren, se abren las portezuelas, los pasajeros bajan al andén, los empleados corren, se buscan los amigos... Todo esto aparece con un movimiento tan natural que el espectador queda maravillado. — La salida de los operarios de una fábrica es también vista admirablemente. — Se abre la puerta y un tropel de mujeres sale apresuradamente en todas direcciones. Algunos ciclistas pasan de carrera; sale un coche a todo escape (¿¿??): un carro más atrás. — Se ven también escenas callejeras, un baile al son de un organillo... La concurrencia que asiste a las sesiones del Cinematógrafo es numerosa. — Todos salen de allí maravillados. El aparato funciona desde las 7 hasta las diez de la noche". (21/VII/1896).

COLOFON

Como se puede apreciar, el tema ha dado para diversa clase de anticipos. Desde la más rancia construcción marmórea, hasta la primera y fugaz salita de cine. Este Museo Romántico, albergará algo más que porcelanas y documentos. Quien una vez instalado, pase sus dinteles, se sentirá como acunado por una suma de inquietudes ciudadanas de primera agua. Y recibirá como una inyección de inquietud y otra de confianza, de respeto y de amor por aquellas figuras que fueron configurando lo que somos y que nunca debemos dejar de ser.

ASISTENCIA INTEGRAL Y EFICIENTE DEL OBRERO ACCIDENTADO

* presta el BANCO

EN nuestro país, el número de accidentes del trabajo es de gran significación. Los operarios, en su gran mayoría, a riesgo de sufrir serias lesiones y aun de su propia vida, hacen caso omiso a las reglas de seguridad establecidas por los técnicos del Banco de Seguros, de la Oficina del Trabajo y aun de lo que señalan los estudios internacionales en esa materia.



Es así como el Sanatorio del Banco de Seguros del Estado, recibe diariamente un número muy importante de obreros siniestrados. Para poder atender eficientemente a esos lesionados, fue menester montar un centro de asistencia de real practicidad, dotado de los más modernos y eficientes útiles y de un cuerpo médico seleccionado entre los mejores especialistas de nuestro país, en muchos casos profesores de renombre.

Sus policlínicas, su sector de recuperación y su block operatorio, han adquirido así justa fama en nuestro medio y las curas, operaciones quirúrgicas y recuperación de lesiones y miembros destrozados, han trascendido fuera de fronteras, llegando a catalogarse como verdaderos índices de eficiencia aun en aquellos países en los cuales la cirugía reparadora está más avanzada.

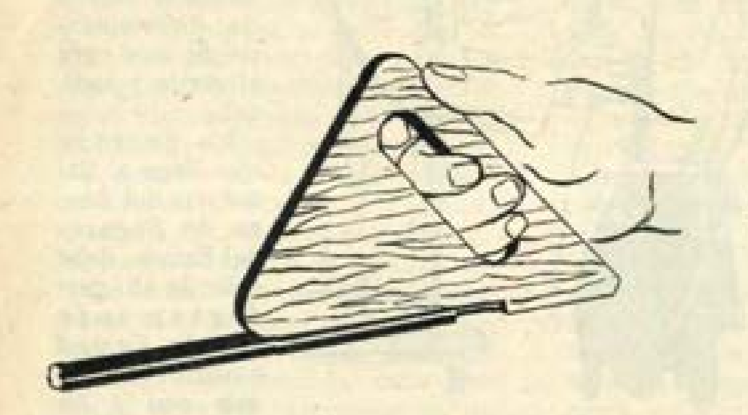
Claro está que si bien ello va en favor muy personal del siniestrado, el Banco se beneficia directamente de esa cura eficiente y radical.

La persona que llega al Sanatorio del Banco de Seguros del Estado, debe salir de allí perfectamente curado. Es una condición sine qua non y los médicos especialistas deben exponer toda su ciencia para la recuperación total del hombre que buscó asistencia allí.

Dijimos que beneficiándose el asegurado, se beneficia el Banco y diremos el porqué de esa aseveración: si la persona que sale del Sanatorio del Banco, queda con una lesión de carácter permanente, con una incapacidad para el trabajo mayor de un 10 %, el seguro debe

pagar una renta vitalicia a ese siniestrado. Evitar esas contingencias, le significa al Banco una erogación millonaria pero significativamente conveniente. El médico vigila, pues, al enfermo, con celo propio de su profesión humanitaria, y extrema, en el Sanatorio del Banco de Seguros del Estado, las medidas tendientes a recuperar al paciente. Lo mismo sucede con el personal técnico y aun el administrativo. Por eso quizás, esa casa esté ubicada ya en el concierto mundial, entre las más eficientes en *lo que respecta a la difícil* cirugía de recuperación. Sus profesionales especialistas, presentaron trabajos en congresos médicos, que fueron largamente comentados y sumamente elogiados. Con ello se honró y se honra a la cirugía de nuestro país, pero lo que es más y muy significativo por cierto, es que el Banco de Seguros del Estado, por medio de su Central de Servicios Médicos, lucha contra el infortunio de los accidentados, les arrebata la incapacidad a la que fueron llevados por el siniestro, troca en infinidad de casos sus mutilaciones por nuevos miembros tras sublimes cuidados, y los reintegra nuevamente a la sociedad totalmente rehabilitados y aptos para continuar prestando los servicios de sus especializaciones.

El Banco cumple así con sus asegurados, con la misión social para el que fue creado, y devuelve con creces los aportes recibidos.



Cuando deben limarse superficies u objetos metálicos en plano horizontal, los mangos comunes impiden el manejo correcto de la herramienta.

Una abrazadera de madera triangular, permite afirmar la lima y mantener en posición correcta.

Reflexión en la Noche

Por Arturo Sergio Visca

PARA Fray Luis (nos lo dice con voz de extático embeleso en el capítulo titulado **Príncipe de Paz** de **Los Nombres de Cristo**) la "**vista hermosa del cielo**", del cielo cuando resplandece con la innumerable multitud de las estrellas, es imagen perfecta de la paz. "**El ejército de las estrellas, puesto como en ordenanza y como concertado por sus hileras, luce hermosísimo**", —escribe—; cada una de ellas, agrega, "**inviolablemente guarda su puesto**"; ninguna usurpa, concluye, "**el lugar de la vecina, ni la turba en su oficio, ni menos, olvidada del suyo, rompe jamás la ley eterna y santa que le puso la providencia**". ¿Quién no ha vivido en momentáneo éxtasis, la contemplación de una de esas **noches serenas, templos de claridad y hermosura**, que el mismo religioso español cantó en su poema famoso? En esas noches, "**sosiega el alma retirada en sí misma**", escribe también Fray Luis en otra parte, en un pasaje de sus comentarios al **Libro de Job**. Eso ocurre, ciertamente, algunas veces, pero otras, el alma, hecha toda ojos, pareciera vaciarse primero para dejarse llenar luego por el encanto que desciende del paisaje estelar que se refracta maravillosamente sobre el paisaje terrestre. Entonces la noche (que como las obras de arte geniales admite más de una interpretación) sin dejar de ser metáfora de la paz, como lo es para Fray Luis, puede ser también metáfora de otras cosas. ¿Por qué no intentar descubrir algunos de esos sentidos que subyacen tenuemente, como la última perspectiva, bajo nuestra contemplación de una **noche serena**? ¿Por qué no auscultar esa serena taciturnidad amiga donde el corazón del hombre boga y tiende delicados tentáculos que con furtiva luz de interrogantes penetran la piel oscura del mundo? Si procedemos a auscultarla comprobaremos, en primer término, que desde ella el mundo nos responde con réplicas distintas a las que nos ha brindado durante el día. Comprobaremos que todo el paisaje tiene por lo menos dos almas: una diurna y otra nocturna. ¿Quién no lo ha experimentado así al contemplar en una noche estrellada el paisaje visto antes en un mediodía soleado? El alma de éste (y así hemos intentado hacerlo sentir en otra ocasión) nos decía que el goce de ver que el paisaje nos proporcionaba era imagen de nuestro goce de conocer. El alma de la noche serena y estrellada, ¿qué nos dice?

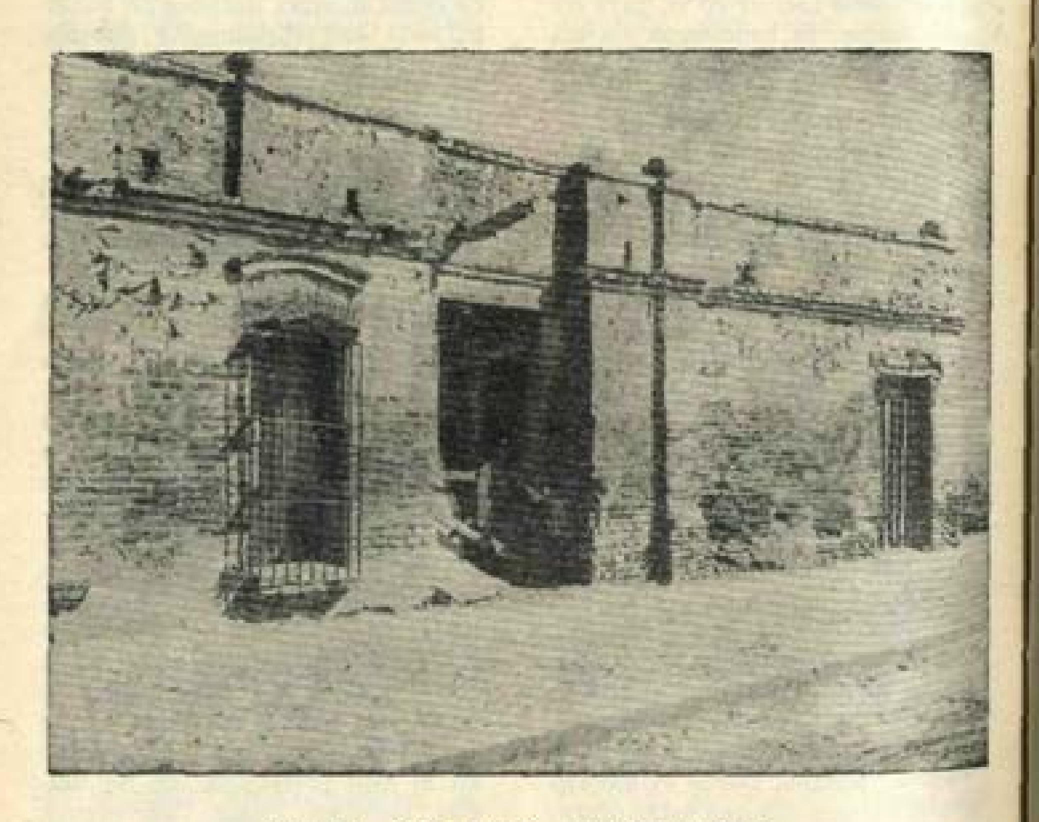
Es fácil imaginar (imaginar es en una de sus dimensiones profundas abstraer en el recuerdo, edificar con los materiales que la memoria proporciona) una de esas noches serenas, viviente condensación de tantas y tantas otras semejantes, en que hemos caminado solos por un camino también solitario. El mundo parece virginalmente despoblado. Como brotado

de la tierra, de la raíz oscura de las cosas, crece el silencio. Sentimos casi con asombro las pulsaciones de nuestro propio existir. La luna, tan quieta en lo alto, "**tan perfecta y blanca**", como cantó nuestro querido Líber Falco, y circuída por la gasa transparente de una nube, es el corazón de la noche; como pulsos escintilan las estrellas; la carne traslúcida del aire está como traspasada por la luz —callada sangre de la noche— que la luna y las estrellas descienden de lo alto. Nuestros pasos, lentos, transitan por el camino bordeado de árboles. El camino, que hemos acaso recorrido durante la mañana cuando el sol parecía repicar sobre él con dedos incorpóreos *arrancándole* una *silenciosa* música de reflejos luminosos, tiene ahora, al espejarse sobre la tierra dormida la frágil luz sideral, un casi indefinible encanto. En esta mansa navegación terrestre que es caminar en medio de la noche, el camino nos parece el único sostén en el mar de penumbra que nos rodea. Salvo el camino, que se tiende plateado de luz lunar hacia adelante, todo está envuelto por esa penumbra. Los árboles que bordean el camino, los breves montículos de arena, las pequeñas casas que se diseminan aquí y allá, el lejano bosquecillo, el riachuelo serpeante, todo eso que durante el día hemos visto definido a través de la nitidez de sus perfiles, adquiere, en la penumbra, un aspecto casi fantasmal. Parecen seres ensimismados, meditativos, en íntimo monólogo, como si los poseyera una dulce serenidad recién nacida. ¿Podríamos resolver en un sentimiento o una idea, que tuviera un cierto carácter directriz, la diversidad de ideas y sentimientos que estas imágenes nos suscitan? Procuraremos hacerlo. Fue dicho por un poeta que no podemos tocar el pétalo de una rosa sin variar el curso de una estrella. Esta bella metáfora, que puede parecer una mera exageración poética, subraya, sin embargo, incisivamente, la interdependencia, la íntima unidad de todo lo existente. La visión del paisaje en la noche nos hace intuir vivamente esa íntima unidad. Envueltos en ese tul de luz espectral que viene cavando el aire desde los astros hasta la tierra, los objetos parecen continuarse unos a otros, unirse y formar todos juntos un solo ser fraternal. La noche religa, como si reabsorbiera en sí todas las cosas. Es ésta la *idea directriz que deseábamos* expresar. Marchemos por la pendiente que ella nos ofrece. La noche religa, nos hace intuir la unidad de todo lo existente. Entre lo existente, aunque con esa inconsutil existencia de los objetos ideales, se halla el mundo de las ideas. Se cumple allí también una ley de interdependencia, y con más rigor aún que en el mundo de los seres reales. Y esa interdependencia determinan que nuestros aparentes saberes sean, en realidad, sólo una manera tangencial de nuestra real ignorancia. Porque nuestro juicio más simple, nuestro "**saber**" más sencillo supone una relación con los problemas últimos no resueltos. Y de ahí que nuestro "**saber**" sea siempre un medio-saber o un saber a medias. Ibamos, quizá, en esa misma noche que hemos imaginado, con una pequeña rama en la mano. En la rama, algunas hojas mostraban su vida casi mustia. "**Sabemos**", en apariencia, lo que es una hoja de árbol; también hasta cierto límite lo que es vida

vegetal, de la cual aquella hoja —¡tan existente! — es una forma. Pero no sabemos lo que es la vida, género que incluye en sí la especie "**vida vegetal**". Luego, en definitivo rigor, no sabemos lo que la hoja de árbol es. (¿Sabemos siquiera con exactitud lo que es saber?). He ahí la primer sugerencia o enseñanza que nos ha proporcionado el alma de la noche: todo saber está circuído, limitado por una franja de ignorancia de tal modo que todo "**saber**" debe incluir en sí, para no desvirtuarse, la conciencia de un "**ignorar**". La noche, en cuya alma late el misterio, metaforiza los límites de nuestro conocer.

Este reconocimiento de los límites ante los que tropieza irremediablemente nuestro "**saber**", reconocimiento que constituye, en el fondo, una toma de conciencia de nuestra propia finitud, ¿puede ser determinante de una actitud escéptica, nos impondrá la negación de la posibilidad del conocimiento? Recordemos, ante todo, algo bien sabido e indudable: el escéptico, al negar la posibilidad del conocimiento, estrangula su propia negación: negar la posibilidad del conocimiento postula de por sí esa posibilidad, implica ya un "**saber**", la afirmación de una "**verdad**", aunque la razón humana —invalorable bien, divino don ¡pero tan frágil! — no haya logrado demostrar exhaustivamente hasta hoy "**verdad**" alguna. Desde el escorzo ideológico que dibujan estas observaciones, volvamos nuestros ojos a la noche, a la bóveda estrellada, a los incontables puntitos luminosos que nos espían desde lo alto. Quizá hallemos allí otra metáfora de nuestro "**saber**". En el manto oscuro que es el cielo altísimo y profundo, lejanas e inasibles refulgen las estrellas. Son proas de luz en un pozo de tinieblas. De igual modo, como luz en tinieblas, brillan en el fondo del alma nuestras evidencias interiores. Esas evidencias que, pacientes tejedores de nuestro destino, laboriosamente hemos hecho emerger del fondo de nuestra propia ignorancia. ¿Son ellas un "**saber**"? Son, diremos, la decantación de nuestros "**saberes**", aquel residuo último de ellos al cual nos aferramos, menesterosos de conocimiento, después de haber palpado angustiosamente nuestra esencial ignorancia. Esas evidencias interiores regulan nuestra acción interior y exterior y se constituyen como nuestros órganos de aprehensión del mundo. Y aunque racionalmente consideradas sean también medio-saberes o saberes a medias, valen por una réplica afirmativa a la pregunta que interroga sobre la posibilidad del conocimiento. (La gran aventura de la ciencia —¿ciencia o técnica? — de hoy: la conquista del "**espacio exterior**", nada es comparada con esa gran aventura del espíritu que concluye con la conquista de algunas evidencias interiores inconmovibles). Y aún algo más nos sugiere la contemplación de la noche estrellada. Algo que también se relaciona con aquella idea directriz: la noche religa, nos hace intuir la unidad de todo lo existente —que antes hemos apuntado—. También en lo alto preside la ley de unidad. Géminis, Piscis, Capricornio, Tauro... Regidas por identidades de conformación y movimiento, en constelaciones se agrupan las estrellas. Cada una atenta a su oficio, todas juntas reguladas por una celeste mecánica que hace de ellas un todo coherente. ¿Qué otra ley, sino ésta, debe regir nuestras evi-

dencias interiores? También ellas deben formar una armónica, bien dibujada constelación. Así integradas constituirán nuestra "**explicación**" (provisoria, circuída de misterio, pero vitalmente válida) del mundo y de la vida. En la espiritual claridad de nuestras evidencias interiores nuestra vida hallará su norma y su finalidad. ¿Y no más que esto tendrá la noche, en sus senos oscuros, para decirnos? Muchas *otras cosas* dice cuando reiteradamente se la interroga y, *en silencio*, se le *escucha* luego. Hoy nos ha dicho que ella puede valer *como* metáfora de la situación de una conciencia ante el conocimiento en cuanto acto vital.



CASA DE LOS MARFETAN

Ruinas existentes en la Villa de Santo Domingo de Soriano, primera población permanente fundada en la Banda Oriental por Fray Bernardo de Guzmán por el año 1624, sobre las costas del Río Negro, en el actual Dpto. de Soriano.

Esta propiedad fué construida por Don Juan Bautista Mendoza, en el año 1799 y sirvió de escuela con los maestros Hipólito Marfetán y Doña Vicenta Marfetán.

EL CANDOMBE

Gritos salvajes cortan el aire,
suenan tamboriles en la noche,
que los negros tropicalizan
con africana nostalgia.

El candombe se contorsiona,
entre faroles rojos junto a la Ciudadela,
una alegría frenética de negros
calienta los tambores con su fuego.

Ya llegó la Reina,
ya está junto al Rey,
con una corona de raso y muaré,
bailando bambula al Rey se le ve,
bailando la Buena con doña Mercé.

La Reina abre su abanico de colores,
mostrando unos dientes que blanquean
en el marfil de su boca.

¡Los tamboriles están temblando
como estrellas en la noche!

¡Brujería de las luces
en los vestidos rojos y chillones!
¡Sombras de galerones y cintajes
en las paredes pálidas de miedo!

IDELFONSO PEREDA VALDES

PARA HACER CON LATAS DE ACEITE DE 2 LTS.



MILICO

Por Julio C. da Rosa

ERA por el lado de la madre, que le venía a Severiano Lemos la vocación por el uniforme. Los Márquez habían sido y eran casi todos gente de espada. Servidores en cuanto bochinche hubo desde los tiempos de la independencia, contaban con una media docena de coroneles, ocho o diez capitanes y varios comisarios "del apellido", que vuelta a vuelta andaban reluciendo en boca de los de la familia. Esto, sin necesidad de acordarse para nada de una punta de sargentos y milicos que menudeaban en las planillas del ejército y de la policía.

Si no hubiese sido por ese empuje de la sangre materna, lo que era por la línea del padre de Severiano podía "esperar sentau" que le fuese a brotar alguna simpatía por los "botones". Del tatarabuelo para abajo — es decir, "lo oriental y conocido" — el que "enfrenasen" de los Lemos era hombre de chacra, campo, monte, camino o frontera, enemigo de milicos, doctores, políticos y cuanto "bicho" hubiese con tufo a mando, enredos o autoridad.

De modo que cuando a Severiano se le "destapó" del todo la como "comezón miliquera" que le había venido notando el padre sin decir nada desde tiempo atrás, en la casa se armó el gran alboroto. Siendo como era, el menor de los cuatro varones, le tocó hacer ver su vocación en momentos en que ya no había quien pudiera esperar allí un sonido tan fuerte de tono. Los hermanos, cada uno según sus preferencias, se habían venido distribuyendo los trabajos de las pocas cuadras, como en un anticipo de lo que cada cual reclamaría al repartírselas. Uno se había hecho cargo de la chacra, otro de los bichos, otro del monte. Don Timoteo los había ido dejando hacer aquello, con la naturalidad de quien lo esperara como un fruto del tiempo. A medida que los muchachos terminaban la escuela — luego de repetir dos veces el tercer año, como era costumbre — pasaban a ocupar el lugar de su elección en el establecimiento.

Severiano cursaba el primer tercero por la época de la noche que "se dio vuelta con aquella carta en boca". Impremeditadamente, "se dio vuelta" allí. Ocurrió porque un día tenía que ocurrir. Y habría de ser justamente el padre, quien también impensadamente — aunque empujado por el recuerdo inconsciente de lo que venía observando callado la boca — pusiera aquella noche el dedo en la llaga. Estaban comentando las tareas del día, como siempre a la hora de la cena. Cada uno de los muchachos, entre cucharada y cucharada, había hablado de lo hecho y lo por hacer. Se hizo enseguida uno de esos silencios lindos para "abrir" tema nuevo en una prosa, cuando desde allá de su cabecera, a don Timoteo le dio por preguntar, algo así como preguntándose:

—Verdá es que yo no sé qué lugar le vamo a dar al Severo cuando salga de la escuela...

Saltó la madre:

—Supongo qu'el tendrá derecho a elegir, como los tres hermano...

Y el mayor:

— Por mi parte y la del cura...

Y el que seguía:

—Ande comen tres, comen cuatro.

Y el otro:

—Entre bueyes no hay cornadas.

Recién habló Severiano.

—Se agradece; pero yo ya tengo mi lugar elegido y no es aquí.

Levantó la vista y se encontró con diez ojos apuntándole al medio. Tuvo que bajarla. Quedaron *apuntándole los dos ojos* del viejo Timoteo, enfocados a su vez por los otros ocho. Cesó hasta el ruido de los cubiertos contra los platos; hasta las respiraciones cesaron. Severiano había empezado a querer jugar con una miguitas de pan, antes de levantar la mirada, cuando oyó, del lado de la misma cabecera:

—¿Se podrá saber lo que piens'hacer el señor, si no es mucho preguntar?

Hablaba a las resbaladas el viejo; como sujetándose. Desde allá de la otra cabecera, llegaban de a pedazos los suspiros de la pobre vieja. Severiano andaba buscando una frase de dos o tres palabras, cosa de decir todo de un tirón y liquidar el asunto; como quien saca el cuchillo, corta, y lo vuelve a guardar. Pero no la hallaba. Ni "*por chorizos crudos*", la hallaba. Se la tuvo que arrancar el viejo de un puñetazo que hizo saltár platos y cubiertos, y quedar balanceándose el agua de la jarra.

—¡Hablás o no hablás!

Habló más que ligero:

—Servir mi patria.

—¡Ajá! ¡Ahí lo tienen, pué!

Y poniendo cara como para escupir, el viejo se fué dejando caer, ya sin sujetarse:

—...¡Yo sabía que bos te cosquilliaban los milicos en la sangre!... No podés negar la raza de...

No pudo completar la frase. Le puso puntos suspensivos un golpe más fuerte que el suyo en el otro extremo de la mesa, y la completó el ronco vozarrón que sucedió a los medios suspiros:

—...¡La raza de la madre!¿ Y diáhi qué?

Contestó un tímido ruidito de los cubiertos contra los platos. Enseguida se fué despoblando el comedor entre alguno que otro "buenas noches" pegoteándose contra el silencio.

A los dieciocho años Severiano terminó su tercer tercero en la escuela. Maestra y *condiscípulos* lo despidieron como a un "futuro servidor de la patria". Unos en serio, otros aguantando la risa. Pero lo que se dice en serio mismo, una sola persona: el rubio Alejo Silva, campañero de banco y travesuras, "*amigo y pico*". Después del incidente de la mesa, la familia Lemos se había dividido en dos bandos: de un lado, Severiano y la madre; del otro, el padre y los tres hermanos. Este, a su vez dividido en dos sectores: uno, el del viejo y el mayor, *figura y contrafigura*, sombreros a los ojos, miradas de soslayo, "buen día y buenas tardes"; el otro, el de los menores, una yunta de desorejados que no dejaban en paz al "futuro servidor" con sus pullas y "agarradas pa la butifarra".

—¡Guarda, ché, que áhi viene l'autoridá!...

—*Sin novedá, mi superior.*

O si no:

—Bos sabés cómo nacen los gurises, ¿no?

—Pues.

—Pero ¿a qué no sabés cómo nació tu hermano menor?

—A ver...

—Cuadrau y haciendo la venia.

Severiano "se las llevaba el diablo". Se aisló. Hablaba sólo con la

madre. Pero empezó a necesitar un pecho de hombre, para abrirle su pecho. Lo encontró en aquel rubio pecoso y chúcaro, "buena pierna" para una "rabona" a clase, de esas que se gastan pitando tabaco, papel y fósforos robados y conversando sobre cosas superiores de varones: por ejemplo, amores. Empezaron como probándose, y a los pocos días ya habían desembuchado sus secretos.

Los de Alejo eran varios; pero punteaban dos: un amor sin cura por Ernestina, la hija del viejo Santana, y unas ganas sin fin de agenciarse un camioncito para hacerlo roncar por esas cuchillas. Claro, las dos cosas se juntaban allí no más: hacer unos pesos y "acollararse" enseguida. Se iba el rubio por esos mundos de la fantasía, hilvanando proyectos. Se iba como disparando del pequeño mundo donde había nacido y crecido entre unos pocos chanchos, dos yuntas de bueyes, tamango y tierra, heladas, maíz asado y boniato cocido. A Severiano le gustaba verlo agrandarse en aquellos planes que siempre terminaban en una casa grande con ventanas de vidrio y piso de baldosas; una punta de gurises bien — pero bien — gordos, y claro, el camioncito siempre "como un chiche", a disposición del dueño.

Después largaba el propio Lemos su "repertorio militar", como le llamaban entre los dos, que también tenía su final: una comisaría o un cuartel llenos de milicos bajo las órdenes del comisario o del coronel don Severiano Lemos y Márquez. Nunca se lo confesó al amigo; pero comparando "a golpe de vista" uno y otro programas, hallaba que el del pobre Alejo quedaba "hech'una nadita" al lado del suyo. Fué después, dándole vueltas a ambos por aquí y por allá, mirándolos "grano a grano", pasando en limpio las ventajas y los inconvenientes, cuando Severiano empezó a notar que de a poquito se iba agrandando lo del amigo. Nunca tampoco se lo confesó a Silva; pero llegó hasta a encontrarse, allá por no sabía qué rinconada de sus cavilaciones de futuro milico, una como cierta envidia por aquella alegría sencilla, pura, y sobre todo barata, del futuro camionero.

Se les iban las tardes enteras en aquellos contrapuntos de varón a varón. Allá a las cansadas uno de los dos miraba el sol y les ponía fin:

—Bueno ché, no te olvidés que todavía ta sin comprar el camión y sin nombrar el milico...

Así nació aquella amistad. Duró poco; justamente por la costumbre de la repetición del tercero. Mientras Severiano hacía el último, Silva recién empezaba el primero. Tuvieron que separarse. En silencio, se separaron. Pero cada uno saboreando en lo hondo una convicción: la de que aquella amistad no terminaba —no podía terminar— allí. Y otra convicción: la de que muy cerca de aquel día y aquel lugar, los estaban esperando, el lugar y el día donde y cuando habrían de encontrarse el milico y el camionero — cada uno en pleno camino de la vida — a reatar la amistad vieja y recordar los tiempos en que se hacían la "rabona" para pitar juntos y contarse desgracias y planes.

Durante los dos años y pico que pasaron después del "encontronazo" con el padre, Severiano se guardó muy bien de echar un solo palo más de leña en semejante hoguera. Un poco por sí y un mucho aconsejado por la madre, trató de que

el asunto se fuera enfriando y las cosas volvieran a su lugar. Hizo lo que pudo —y pudo mucho más de lo que él mismo hubiese creído—por mostrarles buena cara a las soberanas "lunas" del viejo. Les aguantó a los hermanos cuanta "judiada" se les ocurrió inventar para escarmentarlo por "renegau y mala idea". Se "ayeitó" a cuanta "ocupación pa negro" le reservaban de común acuerdo para curarlo de pretensiones. Y así.

A los cuatro años de haber dejado la escuela, parecía uno más entre aquella gente pegada a la tierra como costra. El padre lo saludaba casi todos los días y hasta le dirigía la palabra y le aceptaba algún mate. Los hermanos le hablaban de igual a igual. Severiano había logrado cumplir con un pedido que le hizo la madre en un aparte, después de la noche del lío:

—¿Sos o no sos hijo mío?

—¡Mire qué pregunta!

—¿Sos o no sos?

—Pues y seguro.

—Bueno, entonces te ordeno.

—¿Lo qué?

—Que te aguantés. Sereno, aguantate. Sereno como...

—¿Como qué?

—... como... un hombre...

—Tamos solos; diga lo qu'iba' decir.

Entonces ella lo encaró, y con una mirada que nunca hubiese creído Severiano que pudiese salir de aquellos ojos apagaditos que él siempre había visto allí mismo toda la vida, le hizo oír:

—¡Com'un Márquez que sos!

Y él, chamuscado por aquella mirada:

—Seguro que me v'i'aguantar.

Cumplió. Tanto cumplió, que traspasó los límites precisos que la mirada le había impuesto al mandato. Pues llegó a confesarse que si lo otro no salía, él era capaz de enchiquerarse allí hasta que las cosas aclarasen, así fuera por el resto de la vida.

Ahora él se daba cuenta de que todo esto no ocurría en el verdadero Severiano Lemos, sino en otro Severiano Lemos que aquél encontró allí un día y sin buscarlo. Mejor dicho lo encontró el otro. Lo encontró y se le metió en el cuero. El suponía que debió haberlo agarrado dormido durante aquellas noches de cansancio y tristeza. Y suponía más: suponía que pudiera haber sido la pobre vieja, quien dolorida de verlo en tamañas apreturas, se le hubiese acercado en la oscuridad de aquellas noches, para hacerle entrar, a fuerza de quién sabe qué, aquél fulano extraño que a él —al verdadero Severiano Lemos, más Márquez que Lemos, de la sangre caliente de los entreveros legendarios, de los sueños rojos del primer tercer año de la escuela— llegó más de una vez a producirle verdadero asco con su pasta de canario "come gofio", el espinazo hecho un arco de mirar para abajo y escarbar la tierra. Vergüenza le daba acordarse de las lejanas conversaciones con el rubio Silva. Nunca más se habían visto con el amigo viejo. Pero a Lemos le habían "noticiado" que el otro ya llevaba cumplida la primera parte del programa aquél que había escuchado de sus propios labios. Se había casado. Y eso no era nada; se había casado antes de terminar el primer tercero. Y eso todavía era poco; ya iba en el cuarto o quinto gurí de aquella tropilla de ellos que quería formar. Nada le habían dicho a Lemos sobre lo del camión, y hasta le extrañó no haberlo sentido ni saber que alguien lo hubiese sentido aunque fuera roncar por aquellos lugares

donde, entonces, un ronquido de motor era cosa tan rara como un aullido de tigre. Más conociendo el empuje de aquel bárbaro, Severiano daba por seguro que andaría no más levantando polvareda por esos caminos con el aparato.

———

Por ahí andaba, perdido entre esa "sinfinidá e'barullos", la tarde que lo llamó la madre para leerle una carta "con letra e'libro", firmada por un tal coronel Márquez, de aquéllos que de vez en cuando Severiano oía nombrar, y que al fin resultó, además de tío suyo, padrino de confirmación —"sin confirmar"— según se lo aclaró la propia madre antes de empezar a leer. Cortita, era la carta. Decía que un pedido de cuatro años atrás, de la destinataria —que era, ni más ni menos que la misma vieja lagrimienta que leía—acababa de ser "concedido".

—¿Y qui'hay con concedido?

Preguntó Severiano abriendo los ojos. Se lo explicó ella y le leyó el final de la carta, donde se recomendaba que el ahijado bajase al pueblo "para recibir el alta".

—¡Alta!...

—¡El nombramiento, criatura!

Lo abrazó, lo mandó agarrar caballo y salió a prepararle la maleta. Todo coincidía con un paseo al pueblo que hacía tiempo venía proyectando Severiano. Por las dudas, combinaron decir que ése era el motivo del viaje.

———

Al día siguiente de ponerse el uniforme de guardia civil, Lemos estaba ya en su destino. La comisaría quedaba a poco más de dos leguas de su casa; pero no le dieron tiempo ni para "echarse un galopito" hasta allí, a llevar la noticia de cuerpo presente, seguro como estaba de que, por un lado la sorpresa, y por el otro la "pinta" que llevaba, acabarían por arrasar con las resistencias de aquellos "canarios atrasados" del padre y los hermanos. Y seguro como estaba, de que encima del cuerpo le llevaba veinte años de regalo a la madre. Se la figuraba llorando a las risas, como una gurisita.

No pudo. Con la entrada del invierno la milicada ya andaba dispersa por esas estancias, persiguiendo carneadores nocturnos. Sólo entre las sierras y las puntas del Parao, absorbían las tres cuartas partes del personal policial. Precisamente para hacer guardia en campos de un establecimiento incrustado en plena sierra, fueron las órdenes que recibió Severiano del escribientito cara de tamango que lo recibió en la comisaría. A Lemos le dio rabia que el sotreta no se acordara ni de felicitarlo, sabiendo como tenía que saber, que él venía estrenando el cargo.

Llegó a la estancia ya a bocas de noche. Le dieron de comer, le indicaron el potrero de la caponada y el lugar por donde obligadamente debía pasar el "amigo de lo ajeno" con su carga. Era un cañadón bordeado por dos lomas erizadas de rocas como cuchillos.

Eligió sitio, escondió el caballo, tendió el poncho entre unas chilcas, luego se tendió él, abrazado a la carabina. Recién tuvo tiempo de pensar a sus anchas. Y pensó cuanto puede pensar un hombre en semejantes circunstancias: el cuerpo contra la tierra helada y bajo la noche helada, la cabeza llena de cuánto le había pasado en los tres o cuatro últimos días. Y más allá de eso, llena de cuánto le venía

ocurriendo desde tres o cuatro años atrás. Y más acá de todo, llena de cuánto le estaba ocurriendo allí, mientras se sentía transformar en esa cosa chiquita que es un hombre en medio de un pedregal y frente al medio mismo del cielo de *una noche bien grande y bien fría;* casi borrado por los aullidos del viento, las carcajadas de algún zorro muerto de hambre, el canto lejano de un gallo, el quejido de los huesos contra el suelo duro, los gorgoritos de la barriga vacía después de doce horas de alerta.

Así tres noches seguidas. Antes de aclarar, se iba para las casas, donde pasaba el día. A la cuarta noche Severiano estuvo al borde de insinuar sus dudas sobre la existencia de ladrones. Se sujetó cuando le dijeron que la policía acostumbraba invernar allí. Entonces tomó una resolución: la resolución de dormir a pata suelta.

Con esa resolución, y con una neblinita suave, salió la cuarta noche. Llegó al desfiladero con la misma resolución, pero con la neblina ya pesándole en el poncho. Se acostó como para dormir como un comisario. Y dormido como un comisario estaba — según recordaba después, por lo que había soñado — cuando lo despertó, ya con la carabina empuñada, un ruido que no era el del viento, ni de los *zorros, ni el de los gallos,* ni el de sus propias tripas. Ya había amartillado el arma, cuando le salió — porque le salió solo — el grito formidable que como un animal a toda disparada, recorrió de ida y de vuelta las soledades del cañadón silencioso. Y ya iba a bajar el gatillo, cuando a pocos metros alcanzó a divisar la silueta temblorosa de un hombre con los brazos en alto, recortada como una cruz contra el paredón de piedra.

Lemos se paró con el arma empuñada; caminó unos pocos pasos; se convenció de que era un hombre lo que temblaba más allá, próximo al bulto blanco de un lanar muerto. Alcanzó a insistir:

— ¡Nombresé, le digo!

Y *oyó gotear el nombre* de los labios casi muertos del medio muerto de enfrente. Lo oyó y se quedó ahí, temblando también él, como una sombra. Después bajó la carabina. Después salió al tranco rumbo al caballo. Después se pasó el pañuelo por la cara y el pescuezo. Montó y salió echando rumbo a la comisaría. Antes de llegar se cambió de ropa, y apenas llegando, le tiró un envoltorio con el uniforme al escribiente cara de tamango que se quedó allí haciendo morisquetas.

Después, Severiano Lemos volvió al trote para su casa. Pasando y repasando aquella pesadilla bárbara de ochenta y tantas horas. Una pesadilla que por más vueltas que le daba en la cabeza, siempre empezaba con la "A" mayúscula de Alejo y terminaba con la "a" minúscula de Silva.

EL CORONILLA

(Especial para el Almanaque del Banco de Seguros)

Cuando yo era un gurí'e dientes de leche
que gatiaba del patio a la cocina,
él ya hacía tal vez un siglo largo
que había echao ráices pa enfrentar la vida.

En primavera se enllenaba'e nidos
y era una gloria, al dispertar el día,
óir a sus pájaros madrugadores
contrapuntear batiendo las alitas.

Dispués, en el bochorno del verano,
mientras el sol tostaba lagartijas,
brindaba el árbol gaucho espesa sombra
pa dormir siestas y aliviar fatigas.

Y más dispués, cuando el tristón otoño
nublaba sueños y apagaba risas,
era un consuelo verlo allí, tan firme,
como enseñando a comprender la vida.

Y al ñudo en el invierno los pamperos
a desquinchar el rancho se venían,
porqu'él asujetaba sus enviones,
sin dejarlos llevar ni una pajita.

Yo era muy nuevo pa entender, entonces
la lición que me daba el coronilla,
tan apegao a la materna tierra,
tan contento del sitio ande vivía.

Y apenas llegué a mozo me juí lejos,
siguiendo estrellas que sólo eran chispas
atráido por siñuelos mentirosos,
cansando el flete en zonzas correrías.

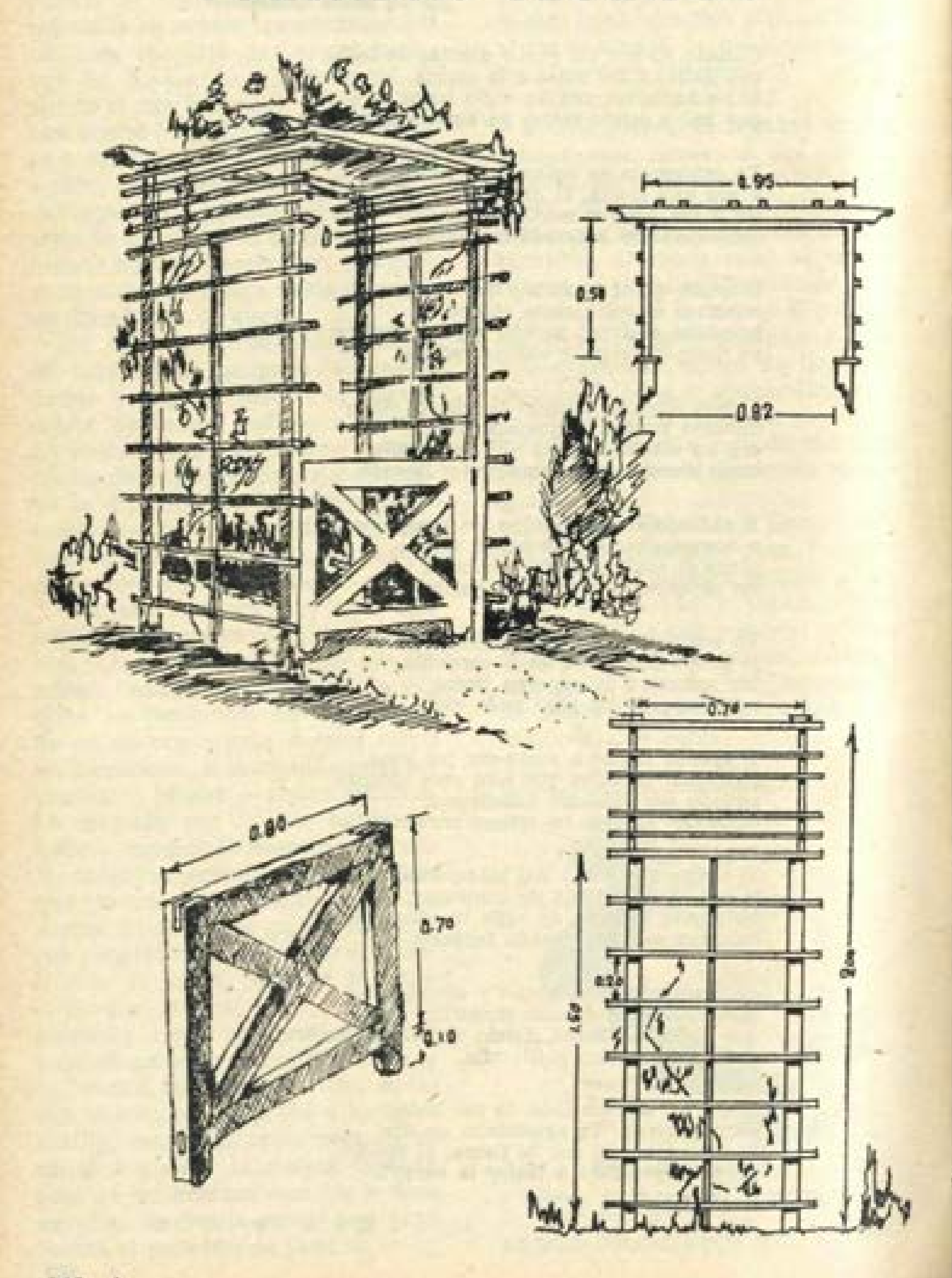
Y áhura que viejo ya, blanquiando'e canas
y con el alma llena de cenizas,
he güelto al pago de ande un día saliera
cuartiao por mi alocada fantasía,

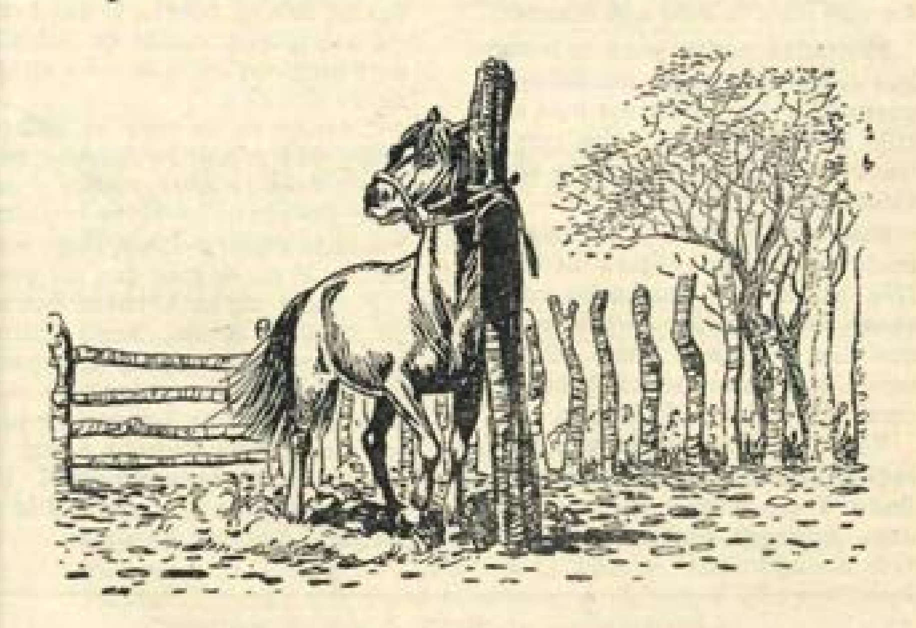
encuentro tuito dimudao y estraño:
tuito menos el gaucho coronilla,
que áhi sigue firme, dando amparo y sombra,
cargao de música y filosofía.

Y que en el cuchicheo de sus hojas
decir parece: "Te aguardaba en fija.
Si aquí tenés el sol, la tierra, el cielo,
¿ande mejor t'iba a tratar la vida?"

SERAFIN J. GARCIA

PORTADAS FLORIDAS





PALENQUE

MORRUDO poste de quebracho metido en el centro del corral. Parado en lo suyo. Carne de monte criollo, escofinada a lazo, lonja y cabestro, o por la mancarronada o lo arisco que entra a rascarse en la comodidad a mano.

Reluce como vidrio a fuerza de combronear cueros rascados o ceñidos sobre su dureza de fierro. Redondita y chupino en lo alto. A veces pardo de intemperie.

Frente a él forcejeará el arisco. O entrará a pedir una tregua lo que siente venírsele la muerte encima. De guampas y acogotado frente al palenque y ya mismo entrará la puñalada honda campeando hoya.

Mugidos que llenan todo el aire mientras la sangre se vuelca íntegra y caliente como vida. Sacudones que rebotan pegados a lo quieto y la muerte en puerta. Eso duele.

"No en vano se quiere, muchacho, lo que tenemos a tiro viviendo como nosotros".

Pero pasó el amago y hoy se le ciñe un potro al palenque. ¡Lindo es esto como trago macho!

De cara al palenque el chúcaro que andaba floreándose suelto hasta recién mismo. Pialado lo embozalaron. Y entró a olerlo desde cerquita, al asegurarlo el hombre con el cabestro. Bufidos como espanto dentro la sentada porfiadora o el abalanzo loco que termina apenas nace. Este bárbaro entró a cabecearlo y a manotearlo al palenque, y en vano todo: no hay potro que no se ablande en cuanto le hagan ver su presencia.

Encajado en el corral es un señor que dice: "Pa las que manden".

Sobriedad nativa para la misión que llena. Coronilla, ñandubay, o quebracho. No puede ser más sencillo ni más firme. Como que se trata de un poste. Una cuña en lo abierto.

Palenque y lazo. Y hombre entrado en años que estará diciendo: "No, así no". Y muchacho nuevo apurándose por ser mejor tras lo que está entrando como oficio o como esperanza: saber hacer las cosas sin pifiadas de bisoño.

No se amansan chúcaros con mirarlos. Lazo a mano y comienza lo lindo. Y eso mismo es lo que sabe cada palenque metido en todo lo ancho de la tierra con gente. Estancia, chacra, puesto, lo que fuere.

Cada palenque sabe de relinchos o de mugidos como la caña entiende de alaridos.

Clavado en lo suyo es todo un señor que dice: "Pa las que quieran". Y es lo cierto. Años y más años sin que ni los rayos lo partan. Paradito en su destino. Duro como fierro. Y no es más que un poste.

Por ahí algún hornero entra a sacudirle la cresta con su apurado golpear de alas que le acompañan el canto. Y este pedazo de selva pareciera que se llenase de pájaros y de ramas. Pero no es así. Palenque es ahora y no árbol. Una mano grandota que el árbol le entrega al hombre de campo.

PARA EXTRAER CLAVOS CORRECTAMENTE

Generalmente se presta poco cuidado a la extracción de un clavo. El modo correcto de hacerlo es muy sencillo, pero, es necesario tener en cuenta ciertos detalles fundamentales —que por lo general no se siguen— para evitar pequeños accidentes y deterioros en la madera.

Si se usa tenaza, *el clavo debe tomarse por el cuerpo y no por la cabeza y la proyección de la tenaza debe ser angular.* Luego se deberá ir mordiendo la parte *del clavo más próxima a la superficie de la madera.* De este modo la palanca será mayor y el clavo saldrá derecho.

Si se emplea un martillo con saca clavos, llegará un momento en que el clavo tiende a doblarse. Se coloca entonces un tarugo de madera por debajo del martillo, que aumentará la palanca y posibilitará que el clavo salga derecho. Esta misma operación se repite cuando se utiliza una barreta (fig. 1, 2, 3 y 4).

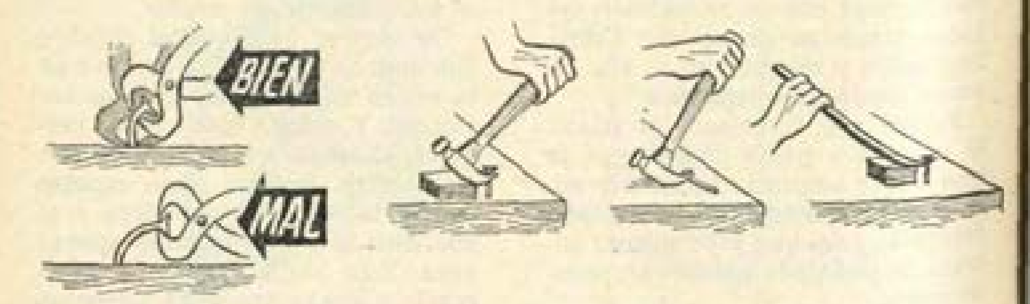


Fig. 1 Operación con tenazas

Fig. 2 Operación bien, con el tarugo de madera *debajo*

Fig. 3 Mal método extraer el clavo sin tarugo

Fig. 4 Bien con la barreta apoyada sobre un tarugo

Médicos de Campaña

★

ARTIGAS

Artigas: C. A. Mandioni, René Signorelli.
Bella Unión: Gotardo Bianchi, P. G. Acosta.
Cabellos: J. J. Errandonea.
Tomás Gomensoro: E. Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. F. Gatti, R. Rico Pena, R. A. Legnani, G. Taube (supl.).
Atlántida: A. Crisci.
Cerrillos: H. Arena Ferrari.
Joanicó: G. Althaller Prandy.
La Paz: Ledo Lúgaro, J. C. Pontet, A. E. Rainusso.
Las Piedras: M. Pareja Piñeyro, Armando Rubbo, J. A. Valentini Guerra, A. Lorier.
Migues: P. A. Triaca, Manuel Vartanian.
Montes: P. A. Triaca, M. Vartanian, G. Lidner, Mario Benaderet (supl.).
Pando: H. Peluffo, B. Pozzi Minvielle, A. Crisci, S. Rimano (supl.), M. A. Caballero (supl.), N. Pérez de Molina (supl.).
Progreso: G. Althaller Prandy, A. García Medeiros, H. Secchi (supl.).
San Antonio: A. Leira.
San Bautista: H. Malfatto.
San Jacinto: N. Gagliardini.
San Ramón: O. Lenzi, R. Salgueiro.
Santa Lucía: A. Guglielmo, C. Paganini, M. Legnani, I. Taube.
Santa Rosa: V. Pisciotano, G. Echagüe, A. Peirano.
Sauce: C. Civitate, A. Repetto (supl.).
Soca: P. Magnone Prevost.
Tala: R. Chiflet, J. Errandonea, E. D. García.

CERRO LARGO

Melo: L. Gamio, R. Paggiola, M. Silva Correa, Edo. Torres (supl.).
Fraile Muerto: J. Beitler, C. Mateo Lucas.
Río Branco: H. Loriente.
Tupambaé: M. Saavedra.

COLONIA

Colonia: F. Bassahún, S. Bertón, L. Cassanello, D. Fosalba, A. Gaggero, J. M. Pereyra Granotich.
Carmelo: H. Loustau, D. Rossi, N. Cerrutti, E. Viviano Vence (supl.), H. Barranguet (supl.).
Colonia Miguelete: J. Quintana.
Colonia Valdense: J. C. Rossell.
Joaquín Suárez: J. M. Varela, D. Linares, L. Barbeito (supl.).
Juan L. Lacaze: H. Dermit, L. A. Umpierre, L. Gofín.

Nueva Helvecia: C. Jourdan, A. Karlen, A. Paiva, J. C. Savio, L. A. Poch, G. J. Dovat (supl.).
Nueva Palmira: M. Pérez Fontana, A. Davyt, J. J. Madina (supl.).
Ombúes de Lavalle: A. G. Fortunatto, C. Bertoni (supl.).
Rosario: A. Agustoni, E. Gaggioni, M. Plaván.

DURAZNO

Durazno: H. Capelán, M. Carbajal, A. Escondeur, S. Etcheverrito, E. Pastor, C. Sancho, R. Santini Peluffo, A. Grosso.
Blanquillo: A. Saráchaga.
Carlos Reyles: H. Capelán.
Pueblo Carmen: R. De Angelis, R. Schunk, E. Villazán.
San Jorge: L. Piñeyro Marquez.
Sarandí del Yí: Fco. Ríos, E. Villalba (supl.).

FLORES

Trinidad: C. Goñi, N. Molinari, M. Sánchez, S. Pereda, H. Piffaretti (supl.), H. Artigas Rubio (supl.).
Arroyo Grande: L. Alvariza.
San Gregorio: C. Goñi, N. Molinari, S. Pereda, M. Sánchez.

FLORIDA

Florida: M. Schwartzman, J. M. Besil, J. C. Reynés, A. Negrín.
Cardal: Edo. Isern, D. Pardo (supl.).
Casupá: E. Choca, J. P. Rosas Irigoyen.
Cerro Colorado: R. Charlone.
Fray Marcos: E. H. Cibils, J. Mizraji.
Isla Mala: C. De Alava.
La Cruz: E. Salha Fernández.
Polanco del Yí: O. Canzani.
Sarandí Grande: A. Abad, A. San Juan, M. Cohen.
25 de Agosto: O. Etorena.

LAVALLEJA

Minas: R. Calvis, S. Martorell, J. Cotro Olavarría, D. Marotta Rienzi.
José Batlle y Ordóñez: A. Pignone.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli, W. C. Bascuas Bonomi (supl.).
Mariscala: E. N. Agustoni.
Piraraja: P. Corbo.
Pueblo Colón: P. Corbo.
Solís de Mataojo: C. Paradeda, H. Protta.
Zapicán: F. Gallotti.

MALDONADO

Maldonado: L. D. de Collazo, M. A. Scasso, J. M. Soria, R. San Martín, E. Rivero.
Aiguá: J. V. Torielli, M. B. Souza.
La Sierra: G. R. Baronio.

Pan de Azúcar: G. R. de Alcántara, A. Accinelli.
Piriápolis: H. Barrios.
Punta del Este: L. D. de Collazo, R. San Martín.
San Carlos: J. T. Aschieri, E. Curbelo Silva, J. D. Mautone.

PAYSANDU

Paysandú: R. Bulanti Ríos, R. Calegari, E. Fortunato, V. Grille, R. Paradiso, G. Pignata, J. Sarroca, R. Rodríguez Legar, A. Mojoli, A. E. Mannise, J. Piñeyrúa Saavedra, M. Pino Vascans (supl.).
Pandule: D. Calcagno.
Piedra Sola: F. Urrutia.
Guichón: A. Olazábal, J. M. Ferrari, A. Esquivel Ganoa (supl.), S. Jarodich (supl.).
Quebracho: R. Martini.

RIO NEGRO

Fray Bentos: R. Lacroix, M. A. Barriola, J. Reyes Magariños, F. Gilardoni, E. Levratto.
Nuevo Berlín: J. Pita Nebril.
Young: S. Zeballos, J. Levin, M. Rovira Molins, F. Campos Ros (supl.).
San Javier: R. Voelker.

RIVERA

Rivera: H. Migliaro, A. Vargas, O. A. Riera, F. Dutour.
Minas de Corrales: E. M. Ros, J. C. Lockhart.
Tranqueras: J. Juan (supl.). C. A. Dellepiane.
Vichadero: A. Paradeda, I. Licandro.

ROCHA

Rocha: J. Falconi, E. Luciani, J. Abdala.
Castillos: A. Gruñing Herrera, J. P. Debat Garmendia (supl.).
Cebollatí: R. Fazzio, V. Galcerán Fonseca, A. Melhem, N. Corbo.
Chuy: N. Corbo, E. Aristimuño, O. D. Malán (supl.).
Lascano: J. Fernández Bordes, R. Introini, N. Corbo.

SALTO

Salto: L. A. Belzarena, C. Bortagaray, C. Cuculic, J. Orihuela, G. Simonet, E. Preve, H. Prinzo, F. Umpierre, H. Di Giácomo, J. Errandonea, A. Santos, O. Di Carlo, L. Zaldún, A. Fernández Laporta, N. Rodríguez Arrarás.
Belén: Mario Gómez Bertiz.
Constitución: E. Lucas.
Colonia Lavalleja: O. Alonso, H. Prinzo.

SAN JOSE

San José: C. Acosta Duomarco, P. Costa Valle, M. Mangeney, A. Ibargoyen, W. Ravenna, Mª Salanave (supl.), Fco. Tamosiuna, R. Gentile (supl.).

Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.
Rodríguez: E. E. Marchales.

SORIANO

Mercedes: R. Braceras, E. Costa Leonard, L. Méndez Aserito, J. Ubillos, J. M. Ritorni, F. Ruy López, F. Soumastre, R. Borges.
Agraciada: R. Fuente Méndez.
Cañada Nieto: A. Vico Calviño.
Dolores: E. Garín Cardozo, J. Guelman, O. Perendones (supl.), P. Rico Puppo (supl.).
Cardona: E. Rossi, R. Schayevitz, C. Barboza Leytes.
Drabble: L. E. Perrone, R. Wernik.
Palmitas: J. A. Duter.

TACUAREMBO

Tacuarembó: A. Barragué, B. Ríos, J. J. Rodríguez, I. Ferreira, S. De Mattos (supl.), J. Menéndez Matos.
Achar: Gilberto Abella.
Caraguatá: Edo. Velázquez.
Ansina: M. López Lomba.
Paso de los Toros: V. López, D. Zerboni, V. Blanco González, R. Curi (supl.).
San Gregorio de Polanco: A. Arocha, Y. Gamba.
Tambores: N. M. Dalto, H. Gómez Salaberry (supl.).

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: R. Castrillejo, R. Fazzio, E. Ferreira, P. H. Antiga (supl.).
Cerro Chato: A. Alvarez Conde, C. Pintos, W. Specker.
La Charqueada: R. Fazzio.
Santa Clara de Olimar: L. Guasque, P. Guasque, H. Vaghi Mosquera, R. Calabrese, A. Olaizola Saravia (supl.).
Vergara: J. C. Sciallero, B. Lago, S. Belistri (supl.).

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Nelson Cousin y Cía.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: *Sucursal.*
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: Blanca B. de Percovich y Rosa Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos M. Da Fonseca.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Bernech.
San Pedro del Sauce: Tabaré Fernández Cabrera.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Miguel Martínez.
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Estanzuela: Bertín S. C.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
N. Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glatti.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.
Conchillas: Jacinto A. Leguizamo Pérez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo:
Carmen: Santiago y Gutiérrez.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio de D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: *Angel J. B. Moscatelli.*
Reboledo: Suc. Ramón Juani Capandegui.
La Cruz: Juan Carlos Vanelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: *Vda. e hijos de A. Acerenza.*
25 de Agosto: Dumas W. Gesto.
Mendoza: Angel D. Valerio.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Aiguá: José Luis Nappa.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.
Melilla: Edio C. Darriulat.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio de Olivera.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
San Luis: José Mª García.
Velázquez: María Gloria Silva Pereira.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Basilio D. Finozzi.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas.
Constitución: Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaiti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Mª Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Caraguatá: Luis A. Martínez.
Ansina: Marto González.
Curtina: Pedro Omar Estevez.
Paso de los Toros: Selfa I. Pais de Faccio.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Agencias de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1960 - 1961

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Heraclio de los Santos, Rogelio Robatto.

Bella Unión: Umberto Porta.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Diego Lamas: Colonia José Artigas.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.

Cerrillos: Antonino Zunino.

La Paz: Edio C. Darriulat, César A. Lagomarsino.

Migues: Ciriaco Basaistegui.

Pando: Juan J. Barnech.

Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo).

Progreso: Alberto Alloza.

San Antonio: Roberto Gregorio Grau Pérez.

San Bautista: Adriano Marabotto.

San Jacinto: José Mato Diverio.

San Ramón: Rodriguez y Oliveri.

Santa Lucía: Carlos Mª Da Fonseca.

Santa Rosa: Filadelfo U. Batista.

Sauce: Andrés F. Riverón.

Soca: Raimundo Blanco.

Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso.

Tapia: Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Pedrera: Colonia Bernardo P. Berro e Inmueble 444.

San Jacinto: Colonia Juan C. Molinelli.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epursi V. Eccher, Julio A. Pose.

Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).

Artilleros: Antonio G. Borrás.

Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.

Colonia Valdense: Víctor Geymonat.

Colonia Miguelete: Elvio Jourdan y Juan C. González.

Conchillas: Juan Irizar, Jacinto A. Leguisamo Pérez.

Cufré: Choca y Carbajal.

Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.

La Estanzuela: Brzozowski Hnos.

Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A., Kuster & Cía., Barreto Hnos.

Nueva Palmira: C. Castillo e Hijos, Julio V. Bogliacino.

Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Giattli, Aníbal L. Frache.

Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.

Puntas de San Juan: José A. Clavijo.

Riachuelo: Bertín S. C.

Rosario: Alfredo Tort, Sucesión H. Esteban Fuica.

San Juan: Arturo D. Landechea.

Tarariras: Guillermo Greising S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
Carmen: Santiago & Gutiérrez.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia Dr. Alejandro Gallinal.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: J. Etcheverry del Pino, Lucio D. Rodríguez.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: María H. Rodríguez de Rodríguez.
25 de Mayo: Severo Vidart, Waldemar Marinoni.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Puntas de Maciel: Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Colonia Antonio M. Fernández.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Estación Solís: José I. Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: José Luis Nappa.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Américo Stillo, Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Caffarel, Bartel y Wolman, Estefanell, Letamendia & Cía. S. A., Masalles Hnos. & Cía.
Algorta: Rizzi Hnos.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Angel Perroni.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Estación Quebracho: Colonias Las Delicias y Ros de Oger, Colonia 19 de Abril.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Coralio A. Bonti & Cía., Francisco Lagarreta Irigoyen, Jorge G. Locatelli.
Las Flores: Tassano López Allegue S. A., Daniel O. Armand Ugón.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera, Bonti Morros & Cía.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.

Estación Young: Colonia César Mayo Gutiérrez e Inmueble 461.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
Vichadero: Nicomedes Brochado.
Tranqueras: Hernando Abarno.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Tranqueras: Colonia Aparicio Saravia.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. di Candia.
El Alféres: Máximo D. Malán.
Lascano: Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ruben D. Cabrera, Ciro D. Gallo, Héctor René Giacometti.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimani, Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, Campo, Galliazzi e Inmuebles 405, 413 y 417.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Est. Rodriguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaiti.
Paso del Carretón: José María Cerdeña.
Puntas de Valdéz: Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albano: Francisco Cabeza García.
Rincón del Pino: Abel R. Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad Km. 61: Colonia Cesáreo Alonso Montaño.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Pedro Ohaco Elutchanz, Carlos B. Rusch.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Gastón R. Canaveris, Pedro Detjen.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcagno.
Cololó: Carlos Williman.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi S. en C.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Liga Agraria de Dolores, Tornaría y Ruiz.
Drabble: José María Varela.
Egaña: Capandeguy & Cía.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Domingo Ananía.
San Martín: Victor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Colonia Ing. Agr. Juan B. Echenique, Inmuebles 422, 428, 440 y 447.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Santos Teodorico Villanueva.
Pueblo Ansina: Marto González Miranda.
Paso de los Toros: Selfa País de Fazzio, Ruben López Escudero.

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES

Treinta y Tres: José Albèrico Macedo.

INDICE POR MATERIAS

Página

AGROPECUARIA

ARMOUR, Alfredo R. — Crecimiento del vellón 241
BERGERET, Gualberto. — Elaboración de duraznos 179
BOSCH, Carlos Ma. — Praderas en Las Rosas S. A. 113
BREAKWELL, Ernest James. — Inoculación de las semillas ... 139
Buenas cosechas 121
CABRERA, Andrés L. — Parva - Silo 193
CHAVES, Eliseo. — Yerba Mate 229
CHAVES, Eliseo J. — Portera de varejones 321
DE ARMAS, Andrés. — Ensayos de nuevos cultivos 135
Determinación del poder germinativo 160
DURAN DEL CAMPO, Aníbal. — Manejo de la majada de cría 251
El cultivo de la alfalfa 125
El Primer Congreso Nacional de Horticultura 155
En Uruguay. — La riqueza pública 239
Floricultura 101
FONSECA, Carlos y SCHAURICHT, Juan. — Por qué estamos en crisis 335
Gladiolo 109
Las babosas 258
LOMBARDO, Atilio. — Contribución al conocimiento de las plantas indígenas 203
Manual del Estanciero 269
MILLER, Juan Edmundo. — La huerta familiar 129
NUÑEZ, Angel. — La huerta. - Normas generales 215
PEREZ CASTELLS, Luis E. — Algunos aspectos del crédito agrícola 145
Piojera de los ovinos 257
Pozos, aljibes y manantiales 272
Quemador de basura 310
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Conservación de vegetales 233
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Alcantarilla y pequeño puente rural 284
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Estufas y chimeneas 291

RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Casa habitación para mayordomo 302
RUFINELLI, Agustín. — Cómo se llega al juicio sobre un específico 261
30 formas de conservar el suelo 191
VIAPIANA, Juan M. — Elaboración de productos porcinos 265

CALENDARIOS

Año 1960 54
Año 1962 55
Año 1961 (Feriados civiles) 56
Calendario Agropecuario y de Jardinería 29
Calendario Civil y Meteorológico 5
Santoral 57

HISTORIA

AGUIRRE, Julio César. — Francisco Medina 175
ALDAO, María Julia. — Batalla de Las Piedras 289
CARDOZO, Gregorio. — El Grito de Asencio 97
FARELL, Jaime G. — 50 años de la creación del Banco de Seguros 85
FERNANDEZ SALDAÑA, José M. — Joaquín Suárez 225
FUSCO SANSONE, Nicolás. — Darwin en el Uruguay 329
Pensamientos de Artigas 108
PIVEL DEVOTO, Juan E. — Manuel Oribe 161
SABAT PEBET, J. C. — Una reliquia arquitectónica 344

LITERATURA

Cómo tratar con éxito a la gente 178
DA ROSA, Julio C. — Milico 359
Estampas criollas. — Palenque 367
GARCIA, Serafín J. — El coronilla 365
La Navidad 334
MAS DE AYALA, Isidro. — Colonia Suiza 181
PEREDA VALDES, Idelfonso. — El candombe 357

VEGA, Antonio. — Museo del Seguro 183
VISCA, Arturo Sergio. — Reflexión en la noche 353

METEOROLOGIA

BERGEIRO, J. M. — Informaciones meteorológicas 6
BERGEIRO, J. M. — Las nubes y sus mensajes alados 69
BERGEIRO, J. M. — Nuestro cielo austral 82

VARIOS

ALTOBERRO, Raúl. — El Estadio Centenario 337
FLECHERO TELL. — Corra menos. Viva más 324
MORATORIO COELHO, María Isabel. — Recetas de cocina 312
RECARTE, Pablo P. — Doctor José F. Arias 92

INDICE ALFABETICO POR AUTORES

Página

— A —

AGUIRRE, Julio César. — Francisco Medina 175
ALDAO, María Julia. — Batalla de Las Piedras 289
ALTOBERRO, Raúl. — El Estadio Centenario 337
ARMOUR, Alfredo R. — Crecimiento del vellón 241

— B —

BERGERET, Gualberto. — Elaboración de duraznos 179
BERGEIRO, J. M.— Informaciones meteorológicas 6
BERGEIRO, J. M. — Las nubes y sus mensajes alados 69
BERGEIRO, J. M. — Nuestro cielo austral 82
BOSCH, Carlos Ma. — Praderas en Las Rosas S. A. 113
BREAKWELL, Ernest James. — Inoculación de las semillas 139

— C —

CABRERA, Andrés L. — Parva - Silo 193
CARDOZO, Gregorio. — El Grito de Asencio 97
CHAVES, Eliseo. — Yerba Mate 229
CHAVES, Eliseo J. — Portera de varejones 321

— D —

DA ROSA, Julio C. — Milico 359
DE ARMAS, Andrés. — Ensayos de nuevos cultivos 135
DURAN DEL CAMPO, Aníbal. — Manejo de la majada de cría 251

— F —

FARELL, Jaime G. — 50 años de la creación del Banco de Seguros .. 85
FERNANDEZ SALDAÑA, José M. — Joaquín Suárez 225
FONSECA, Carlos y SCHAURICHT, Juan. — Por qué estamos en crisis 335
FUSCO SANSONE, Nicolás. — Darwin en el Uruguay 329

— G —

GARCIA, Serafín J. — El coronilla 365

— L —

LOMBARDO, Atilio. — Contribución al conocimiento de las plantas indígenas 203

— M —

MAS DE AYALA, Isidro. — Colonia Suiza 181
MILLER, Juan Edmundo. — La huerta familiar 129
MORATORIO COELHO, María Isabel. — Recetas de cocina 312

— N —

NUÑEZ, Angel. — La huerta. - Normas generales 215

— P —

PEREDA VALDES, Idelfonso. — El candombe 357
PEREZ CASTELLS, Luis E. — Algunos aspectos del crédito agrícola 145
PIVEL DEVOTO, Juan E. — Manuel Oribe 161

— R —

RECARTE, Pablo P. — Doctor José F. Arias 92
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Conservación de vegetales 233
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Alcantarilla y pequeño puente rural 284
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Estufas y chimeneas 291
RODRIGUEZ, Juan Antonio. — Casa habitación para mayordomo .. 302
RUFINELLI, Agustín. — Cómo se llega al juicio sobre un específico 261

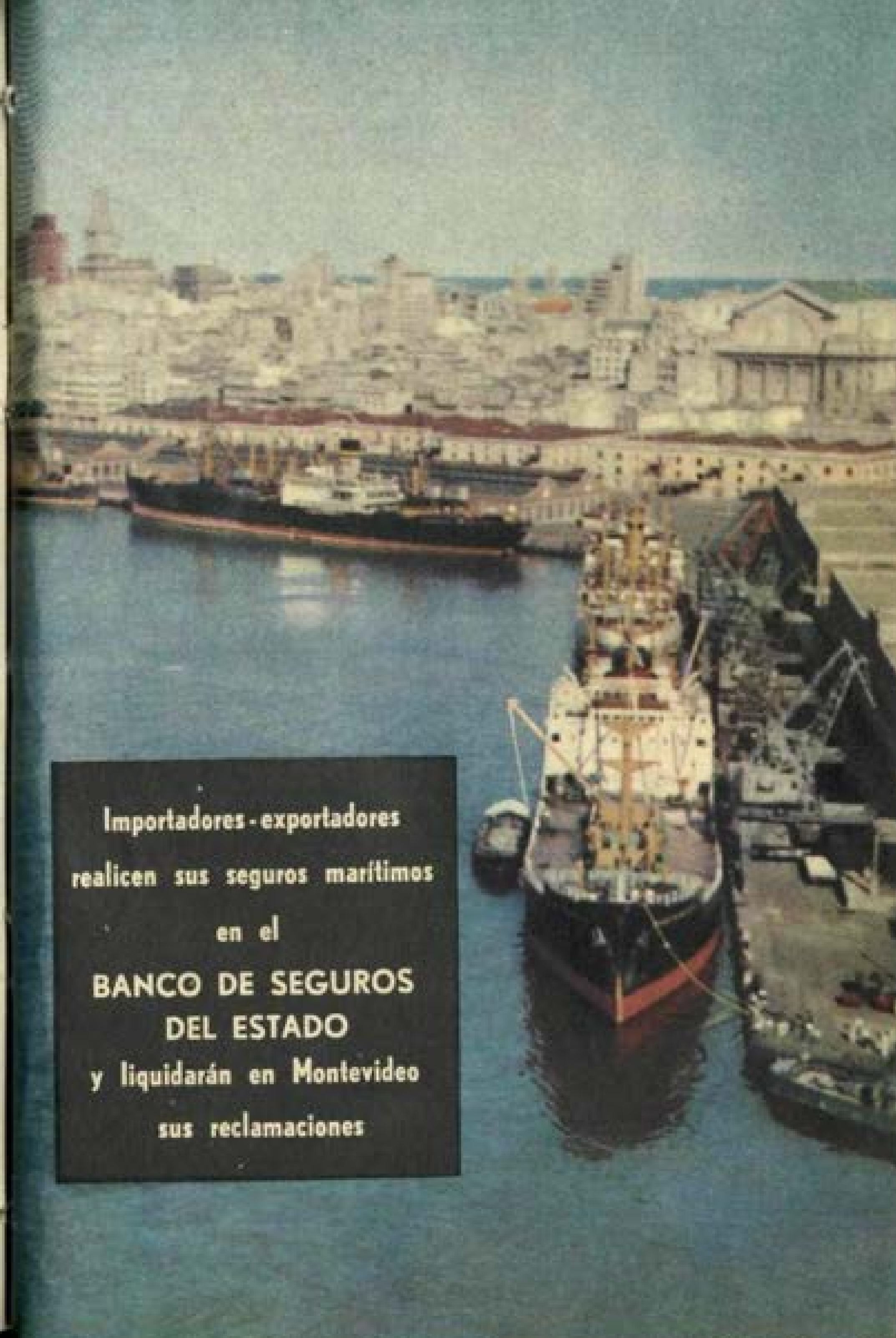
— S —

SABAT PEBET, J. C. — Una reliquia arquitectónica 344

— V —

VEGA, Antonio. — Museo del Seguro 183
VIAPIANA, Juan M. — Elaboración de productos porcinos 265
VISCA, Arturo Sergio. — Reflexión en la noche 353

ESTA OBRA HA SIDO EDITADA POR EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO (MONTEVIDEO - URUGUAY) E IMPRESA EN LOS TALLERES DE BARREIRO Y RAMOS S. A.
SE TERMINÓ EL 20 DE DICIEMBRE DE 1960.



Importadores - exportadores
realicen sus seguros marítimos
en el
BANCO DE SEGUROS
DEL ESTADO
y liquidarán en Montevideo
sus reclamaciones